COOKERY

The University Library
Leeds

From the Library of
Silvia Terracini

Presented by Rosetta Terracini
1942

OOKERY

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b21525110

IL CUCINIERE
MODERNO
CLOFSLING.

IL

Cuciniere Moderno

INDISPENSABILE AD OGNI CETO DI PERSONE

OSSIA

METODO FACILE, ECONOMICO, SALUBRE

PER CUCINARE LE VIVANDE, BEN TRINCIARLE,

CONSERVARE I VINI, LE CARNI, ECC.

per esercitare l' arte del Pasticciere e Diacciatore

SESTA EDIZIONE

MILANO

CARLO BARBINI, EDITORE

9 - Via Chiaravalle - 9

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

S 19573

AL LETTORE

Il libro che noi presentiamo al pubblico fu compilato sulle migliori opere di questo genere che finora videro la luce sì in Italia che all' estero, e sulle più agevoli ricette che possono realmente riescire all'atto pratico anche ai più ignari dei segreti della cucina.

Mentre la ricercatezza e prodigalità delle grandi cucine non possono da un lato convenire che alle case principesche e di gran signori; una gretta e male intesa economia, applicata specialmente alla volgare cucina, non può che rendere disgustose e triviali le pietanze, e talvolta guastare addirittura gli alimenti.

Questo nostro libro non ha quindi rapporto con tali due specie di cucina. Esso insegnerà alle persone che si dedicano a quest' uffizio interessante, a preparare, comporre, condire una quantità di vivande che sieno ad un tempo semplici e buone, gradite e sane, delicate senza eccessiva raffinatezza, da poter servire alla mensa delle famiglie come a quella dei più ricercati conviti.

La scelta e l' uso giudizioso dei condimenti, la semplicità dei processi, la cura in ogni più minuta cosa che riguarda l'arte di ben cucinare con giusta economia, ecco quanto ebbe in mira il Compilatore di questo nuovo libro, nella fiducia che non gli mancherà il favore di una benevole accoglienza.

L' Editore

DISTINTA DEGLI ALIMENTI

che si possono rinvenire e mangiare di preferenza

DURANTE I DODICI MESI DELL'ANNO

GENNAIO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, majale, agnello, capretto e montone.

Polleria. Cappone, pollanca, pollastrello, tacchini, anitre, colombi, oche.

Selvaggina. Fagiani, pernici, beccacce, anitre selvatiche, forchetole, tordi, allodole, capriuoli, lepri, conigli.

Pesci di mare. Dentici, ombrine, orate, palombo, ragni, rombi, sogliole, storioni, triglie.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, lucci, reine, tinche, trote, lamprede.

Crostacei. Granchi, ostriche.

Erbaggi e Legumi. Broccoli, cavoli fiori, cardi, spinacci, cicoria, acetosa, lattuga d'inverno, navoni, funghi, tartufi.

Frutta. Mele, pere, castagne, arance, noci, zibibbo, pinocchi, fichi secchi, datteri, pistacchi, mandorle secche, prugne secche, uva di Malaga.

FEBBRAJO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello, capretto.

Volatili. Capponi, polli, pollastre, tacchini, colombi.

Selvaggina. Fagiani, pernici, beccacce, beccaccini, anitre selvatiche, forchetole, tordi, allodole, lepri, conigli.

Pesci di mare. Dentici, morene, muggini, naselli, ombrina, orate, palamita, palombo, polpi, rombi, salmone, sardelle, sogliole, pesce spada, spigole, squadri, storione, triglie.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, lucci, reine, tinche, trote.

Crostacei. Granchi, gamberi di fiume, ostriche.

Erbaggi e Legumi. Broccoli, cavoli fiori, cardi, sedani, cicorio, spinaci, navoni, funghi, tartufi.

Frutta. Vedi Gennaio.

MARZO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello, capretto.

Volatili, Capponi, polli, pollastre, colombi, anitre, anitrocchi.

Selvaggina. Folaghe, farchetole, pivieri, conigli.

Pesci di mare. Anguille, calamai, dentici, ghiozzi, lamprede, merluzzo fresco, muggini, naselli, ombrine, polpi, ragni, razze, rombi, rondoni, salmone, seppie, sogliole, squadri, totani, triglie.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, cheppie, granchi teneri, lasche, lucci, reine, tinche, trote.

Crostacei. Granchi, gamberi, ostriche, arselle, telline, ricci.

Erbaggi e Legumi. Carciofi, sedani, broccoli, cavoli fiori, cicoria, spinaci, acetosa, lattuga, bietola, borrana, indivia, cappuccina, ravanelli, scalogni, cipolline, agli, barbe di cren, tartufi.

Frutta. — Vedi Gennaio.

APRILE

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello, Capretto.

Volatili. Capponi, polli, pollastre galline, colombi, anitre.

Selvaggina. Conigli.

Pesci di mare. Anguille, calamai, dentici, ghiozzi, lamprede, merluzzo, muggini, naselli, ombrine, orate, palombo, paraghi, polpi, ragni, razze, rombi, salmone, seppie, sgombri, sogliole, squadri, totani.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, barbi, carpioni, cheppie, granchi teneri, lasche, lucci, reine, tinche, trote.

Crostacei. Granchi, gamberi, testuggini, ostriche, arselle, telline, ricci.

Erbaggi e Legumi. Carciofi, sparagi, sedani, cicoria, spinaci, acetosa, lattuga, bietola, borrana, indivia, cappuccina, ravanelli, menta, scalogni, cipolline, agli, barbe di cren, navoni.

Frutta. — Vedi Gennaio.

MAGGIO

Carni da macello. Manzo, vitello, montone, agnello capretto.

Volatili. Capponi, polli, pollastre, galline, gallinacci giovani, anitre, colombi.

Selvaggina. Conigli.

Pesci di mare. Calamai, dentici, ghiozzi, lamprede, muggini, ombrine, naselli, orate, palombo, paraghi, polpi, ragni, razze, rombi, salmone, seppie, sgombri, sogliole, squadri, totani.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, barbi, carpioni, cheppie, lasche, lucci, reine, tinche, trote.

Crostacei. Granchi, gamberi, testuggini, locuste, ostriche, e frutti di mare diversi.

Erbaggi e Legumi. Piselli, sparagi, carciofi, sedani, spinaci, cicoria, acetosa, carote, lattuga, borrana, bietola, indivia, ravanelli, scalogni, cipolle, navoni.

Frutta. Pere, mele, ciliege, fragole, arance, e tutte le frutta secche degli altri mesi.

GIUGNO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato. agnello.

Volatili. Capponi, polli, pollastre, galline, gallinacci giovani, anitre, colombi.

Selvaggina. Conigli.

Pesci di mare. Calamai, pesce cappone, dentici, ghiozzi, lamprede, muggini, naselli, ombrine, orate, palombo, paraghi, polpi, ragni, razze, rombi, sardine, seppie, sgombri, tonno.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, tinche, trote.

Crostacei. Grandi, gamberi, locuste, ostriche, e frutti di mare diverse.

Erbaggi e Legumi. Cavoli verzotti e cappucci, piselli, sparagi, fave, fagiuoli in erba, patate nuove, spinaci. sedani, navoni, cicoria, acetosa, carote, zucchette, peperoni, bietola, lattuga, indivia, pomidoro.

Frutta. Pere, mele, ciliege, fragole, ribes, lamponi, albicocche, marasche, e tutte le frutta secche degli altri mesi.

LUGLIO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello.

Volatili. Capponi, polli, pollastre, galline, anitre, tacchini giovani, colombi.

Selvaggina. Conigli.

Pesci di mare. Acciughe, pesce cappone, dentici, lamprede, merluzzo fresco, naselli, ombrine, palombo, paraghi, polpi, ragni, razze, rombi, sardine, seppie, sgombri, sogliole, tonno, totani.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, tinche.

Crostacei. Granchi, gamberi, locuste, ostriche.

Erbaggi e Legumi. Cavoli verzotti e cappucci, piselli, fave, fagiuoli in erba, ceci, patate nuove, spinaci, sedani, navoni, sparagi, citrioli, peperoni, zucche, carote, pomidoro, cicoria, crescione, bietola, lattuga, indivia, scorzonera.

Frutta. Susine, marasche, albicocche, ribes, fragole, lamponi, pere, mele, poponi.

AGOSTO

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato.

Volatili. Capponi, polli, pollastre, galline, tacchini giovani, colombi.

Selvaggina. Pernici, quaglie, starne, beccafichi, conigli, lepri.

Pesci di mare. Acciughe, pesce cappone,

dentici, ghiozzi, lamprede, merluzzo fresco, naselli, ombrina, paraghi, ragni, razze, rombi, sardine, sgombri, sogliole, tonno.

Pesci d'acqua dolce. — Vedi Luglio.

Crostacei. Locuste, granchi, ostriche e varii altri frutti di mare.

Erbaggi e Legumi. Cavoli verzotti e cappucci, piselli, fave, fagiuoli verdi, ceci, finocchietti, patate nuove, spinaci, sedani, sparagi, citriuoli, zucche, pomidoro, scorzonera, indivia, lattuga, crescione, navoni, funghi.

Frutta. Susine, pesche, lamponi, poponi, sorbe, nocciole, cocomeri, more e tutte le frutta secche degli altri mesi.

SETTEMBRE

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato.

Volatili. Polli, pollastre, capponi, tacchini, colombi, anitre.

Selvaggina. Pernici, quaglie, fagiani, farchetole, beccaccini, germani, starne, ortolani, capriuoli, cinghiale, daino, lepre, coniglio.

Pesci di mare. Pesce cappone, dentici, lampone, ghiozzi, naselli, ombrine, paraghi, ragni, razze, rombi, sardine, sogliole, sgombri.

Pesci d'acqua dolce. — Vedi Luglio.

Crostacei. Locuste, granchi, ostriche, arselle, telline e varii altri frutti di mare.

Erbaggi e Legumi Talli di rape, pomidoro, fagiuoli, fave, rape, scorzonera, zucche, melanzane, carote, patate, crescione, spinaci, lattuga, indivia, cavoli neri, cardi, funghi.

Frutta. Fichi diversi, lazzeruole, uva di

varie specie, pere, mele, mandorle, poponi, cocomeri, pesche, nespole, sorbe, noci fresche, nocciuole, e frutta secche come negli altri mesi.

OTTOBRE

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello.

Volatili. Polli, pollastri, capponi, tacchini, colombi, anitre.

Selvaggina. Pernici, quaglie, fagiani, farchetole, beccacce, allodole, tordi, germani, starne, ortolani, capriuolo, cinghiale, daino, lepre.

Pesci di mare. Pesce cappone, dentici, lamprede, ghiozzi, naselli, ombrine, paraghi, ragni, razze, rombi, sogliole.

Pesci d'acqua dolce. — Vedi Luglio.

Crostacei. Locuste. ostriche, arselle, tellini, ricci, ed altri frutti di mare.

Erbaggi e legumi. Talli di rape, fagiuoli, fave, rape, scorzonera, zucche, melanzane, spinaci, lattuga, indivia, cavoli neri, cardi, funghi, tartufi.

Frutta. Uva di varie specie, fichi, nespole, lazzeruole, mele, pere, sorbe, arance, noci fresche, marroni, e frutta secche come negli altri mesi.

NOVEMBRE

Carni da macello. Manzo, vitello, castrato, agnello, majale, capretto.

Volatili. Polli, pollastre, capponi, tacchini, anitre, colombi.

Selvaggina. Pernici, farchetole, fagiani,

beccaccini, allodole, tordi, germani, starne, pavoni, pavoncelli, lepre, coniglio, capriuolo, cinghiale, daino.

Pesci di mare. Cefali, ghiozzi, lamprede, muggini, naselli, ombrine, orate, palombo, ragni, razze, rombi, salmone, sogliole.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, lucci, tinche, trote.

Crostacei. Locuste, granchi, ostriche.

Erbaggi e Legumi. Cardi, spinaci, sedani, talli di rape, broccoli, cavoli fiori, lattuga, indivia, scorzonera, zucche, funghi, tartufi.

Frutta. Uva, pere, mele, marroni, arance, nespole, e varie frutta secche.

DICEMBRE

Carni da macello. — Vedi Novembre.

Volatili. Capponi, pollastre, tacchini, anitre, oche, colombi.

Selvaggina. Fagiani, pernici, beccacce, allodole, anitre selvatiche, tordi, farchetole, pavoni, folaghe, capriuolo, lepre, coniglio.

Pesci di mare. Cefali, denticci, muggini, naselli, ombrine, orate, palombo, ragni, sardelle, razze, rombi, salmone, sogliole, storione, triglie.

Pesci d'acqua dolce. Anguille, carpioni, lucci, reine, tinche, trote.

Crostacei. Granchi, ostriche.

Erbaggi e Legumi. Cardi, spinaci, sedani, talli di rape, broccoli, cavoli fiori, cicoria, lattuga, indivia, funghi, tartufi.

Frutta. Mele granate, uva, pere, mele, castagne, arance e frutta secche d'ogni sorta.

SULLE

FACOLTA' NUTRITIVE DEGLI ALIMENTI

Fra le carni digeribili si preferirà quella del bue, la soriana, il castoro, i polli, la selvaggina, dalle quali pure si ha brodi sostanziosi; il vitello, l'agnello, il capretto e gli uccelli di nido in genere, offrono carni meno nutrienti, quindi si ajutano con droghe, perchè sieno più digeribili; il che si pratica colle carni del porco, dell' oca, dell' anitre, perchè troppo untuose.

I pesci in generale, i gamberi, le lumache, le ostriche, il caviale, sono cibi pesanti, e si devono evitare dagli ammalati e convalescenti, ai quali però sarà di sollievo il brodo di rane.

Tra i condimenti ottimi, che danno più facile digestione alle carni in genere, ascriveremo il burro fresco, il lardo bianco, la vaniglia, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, lo zafferano, il pepe, il porro, l'aglio, la cipolla, possono servire, purchè si levino dalle vivande, quando hanno comunicato il loro aroma, essendo indigesti.

Tutte le verdure cotte, gli uovi, il latte e suoi prodotti, i cereali e farinaci sono ottimi

alimenti. Il pane semplice è sanissimo, al contrario delle paste dolci, che sono la rovina dello stomaco; la polenta ben cotta, pure è sana. La pasta fina e sottile è meno digestibile della grossa; il riso è alimento sanissimo.

Sono nutrienti e di facile digestione i pomi di terra, le castagne, purchè ben cotte; gli asparagi indeboliscono lo stomaco, usandone molto i remolacci, i citriuoli, i cocomeri, i meloni, il kren, i funghi, sono per natura assai indigesti.

Tra i frutti sono preferibili l'uva, le pesche, le pere, le meliache, le mele, le ciliege, le marasche, le fragole, purchè col limone o vino e zucchero; nel mentre sono più difficili a digerirsi le nespole, le susine, i lamponi, ecc.

Il cioccolatto è una bibita nutriente.

Tutti i dolci zuccherati e lo zucchero puro, sono contrarii alla digestione, e massime ai ragazzi, ai quali si convengono soli cibi sodi e nutrienti. Le bevande spiritose snervano il ventricolo, ed abusandone, cagionano gravi malattie cronache. Fra i vini si deve preferire i vecchi ai nuovi, come più tonici e nutrienti e tra i vini vecchi, si useranno i meno grossi, e i meno forti.

E, infine, un buon regime di vita, la pace dell'animo, il minor uso delle medicine e dei purganti sono le condizioni più necessarie per aver sempre buon appetito, ed ottenere facile digestione.

CONSERVAZIONE E TRINCIATURE
DELLE VIVANDE

Modo di conservare le carni, legumi, frutta, uova, vini, ecc., ecc.

Carni e Pesci.

Per conservare le carni ed i pesci per vari giorni nell'estate bisogna, per la selvaggina, per i polli ed i pesci, sventrarli e toglier loro gl'intestini. Il pesce si lava nell'acqua, la più fresca che sia possibile, e lo si asciuga bene onde non vi resti nessuna umidità. Dopo, sia carne, sia pesce, bisogna collocarlo in luogo fresco involto in un pannolino di bucato, sospendendolo.

Un buon preservativo è anche quello di porlo in un paniere e di calarlo nel pozzo a fior d'acqua e poi ricoprire il pozzo.

Quando vengono temporali, e se la carne e il pesce vi giacciono da qualche giorno e si vuole tenerveli ancora, si fanno cuocere a metà in una casseruola, avendo cura di lavare l'interno dei corpi, sia pollo, sia pesce, con buon aceto e sale.

Un facile mezzo di conservare le carni da macello è d'indurirlo esteriormente con aceto distillato, lavando tutta la parte esterna della carne.

Ma questo metodo non è applicabile che alle sole carni che dopo si devono mettere arrosto.

Allorquando un pesce diventa fracido e tramanda un po' di odore, prendete del carbone di legna forte non mai adoperato, schiacciatelo e mettetelo in un sacchettino di tela; e se il pesce fosse troppo fracido fate due sacchetti di carbone, e metteteli nell' acqua in cui farete cuocere il pesce.

Il carbone possiede una facoltà disinfettante conosciuta, con esso si possono rendere mangiabili delle carni guaste facendole bollire con vari sacchetti di carbone.

Il carbone può impiegarsi come preservativo involgendo la carne o pesce in un pannolino e seppellendolo nella polvere di carbone nuovo. Se si vuol conservare in tal modo polli e selvaggina, bisogna prima mettere nel loro ventre un sacchetto di polvere di carbone, che riempia esattamente la loro cavità, e lo stesso si fa per i pesci. Questo mezzo è immancabile, e toglie nulla alla qualità primitiva delle vivande.

Allorquando avete del brodo che comincia ad inacidirsi, lo si ponga sul fuoco, e quando comincia a bollire vi si getti dentro una bragia ardente.

Si possono conservare le carni anche per sei mesi, facendole cuocere a metà nell'aceto dopo di averle disossate, sempre che si tenghino al fresco. Quando se ne vuole servire si mettano nell' acqua avanti di farle cuocere.

Per i pesci nettateli, strofinateli col sale, fateli cuocere in acqua salata, e metteteli in un vaso con aceto forte, al quale aggiungerete delle spezie e sale. Otturate il vaso e portatelo in cantina; con questo metodo si conservano carpioni, lucci, tinche, ecc. Si possono marinare le aringhe dopo di aver loro levato il sale nell' acqua fresca.

Si possono friggere i pesci nell'olio e metterli poi nell' aceto.

Raccomandiamo di adoperare solo dei vasi di pietra grigia, vetro o porcellana, e non maiolica, perchè l'azione prolungata dell' aceto discioglie il piombo che forma la vernice della maiolica.

Salatura delle carni.

Per salare le carni si pesano, e si adopera tanto sale quanto ne corrisponde alla sesta parte del peso. Dopo di aver tolto i vasi sanguigni che l'attraversano, si fanno girare nel sale, si calcano colle mani per incorporare meglio il sale, poscia si collocano in un vaso, avendo cura che non rimangono vacui fra i pezzi che non sieno riempiuti di sale. Si lascia per otto o dieci giorni la carne nel sale. In capo a questo tempo il sale ha penetrato nella carne, e l'eccedente si è convertito in salamoia Questo metodo si può usare con tutte le carni.

Conservazione delle uova.

Si conosce se un uovo è fresco se metten-

dolo fra l'occhio ed una candela accesa è trasparente e chiaro; se è torbido è segno ch'è rancido ed alterato. Avvicinando un uovo al fuoco se suda tosto è indizio ch'è fresco.

Per conservare le uova si devono preservarli dall'umidità, dal calore dell'aria e dal gelo. L'umidità, penetrando nel guscio, corrompe la parte del bianco che colpisce, fa nascere una macchia che si propaga, e l'uovo è guasto.

Il calore accelera una fermentazione interna e produce una vaporazione considerevole. Il gelo fa screpolare il guscio e guasta l'interno dell'uovo.

Per conservare le uova alcuni le pongono nella crusca con sale, altri nella segatura di legno o nella cenere, ed altri mettendoli in un paniere sospendendolo al soffitto in un luogo di media temperatura, ponendo su ogni strato d'uova uno strato di paglia secca, coprendo il paniero. Questo metodo sembrerebbe il miglior di quanti abbiamo indicato.

Ma sono però mezzi incerti, e non conservano le uova che imperfettamente. E un processo semplice ed efficace sarebbe il mettere le uova in paniere non troppo fitto di vimini immergendolo nell'acqua bollente e lasciarnelo un minuto. Tosto estratti si lasciano asciugare, poi si mettono in luogo asciutto ed oscuro. In tal modo i pori del guscio si chiudono e non permettono l'evaporazione, poichè il bianco essendo un poco coagulato, conserva l'uovo più mesi immune d'ogni guasto.

Si conservano anche mettendoli in un vaso di terra a strati coperti da polvere in carbone ben secco; si eviterà muoverli senza bisogno, poichè agitandoli producesi un vero scompiglio nell' interno dell' uovo. Per mangiare le uova conservate al *latte*, si metteranno prima nell' acqua fredda, e poi farli sudare nell' acqua bollente.

Della conservazione dei legumi.

Le carote, le rape e i navoni si conservano in una cantina sotterrati sotto la sabbia, mettendo uno strato di legumi ed uno di sabbia ben secca. È necessario che non abbiano contatto fra loro, i legumi e sieno separati dalla sabbia. Le foglie devono essere tagliate.

I pomi di terra si conservano nel medesimo modo. Anche le verze si possono conservare collocandole in modo che il torso dell' uno tocchi il capo dell' altro mettendovi sopra della terra.

I legumi teneri, le erbe di cibo, si devono raccogliere in tempo secco; si puliscono e si fanno seccare, e dopo si mettono in un sacco di carta e si appendono in un luogo asciutto.

Conservazione dei legumi colla disseccazione e la salamoia.

Cavoli fiori.

Togliete le foglie, e tagliate il pomo del cavolfiore a fette non più grosse di un dito, immer-

getele nell'acqua bollente salata per un momento. Dopo di averle ritirate e fatte sgocciolare esponetele al sole, e dopo chiudetele in un forno che sia appena tiepido, e non ritirateli se non ben secchi, e dopo metteteli in un sacco di carta in un luogo asciutto.

Carciofi

Si scelgono i più belli e i più sani. Si taglia la coda e la punta delle foglie, e s'immergono nell' acqua bollente per qualche minuto. Mettete dopo del sale nell' interno delle foglie, e collocateli in un vaso di pietra grigia con acqua e molto sale; all' indomani cambiate l' acqua e mettetevi aceto e sale in maggior quantità della prima volta. È ottima cosa coprire la salamoia con uno strato di burro liquefatto, che impedendo il contatto dell'aria contribuisce alla conservazione dei carciofi. Prima di usarli si mettono nell' acqua fredda, e si fanno cuocere in molte acque per togliere loro il sale.

Fagiuoli verdi.

Si raccolgono fagiuoli non troppo maturi se ne tagliano le estremità, si fanno cuocere nell' acqua bollente per un quarto d' ora e poi si mettono nell' acqua fredda a freddare: si fanno sgocciolare, e si mettono poscia in vasi proprii, e si coprono con salamoia che arrivi sotto gli orli del vaso, e sopra alla medesima si mette burro liquefatto, il quale chiude il vaso. Bisogna collocare i vasi in

un luogo nè troppo caldo, nè troppo freddo, e si rimette il burro liquefatto ogni volta che si prendono i fagiuoli.

La salamoia si fa nel seguente modo: due terzi d'acqua, un terzo d'aceto, e otto ettogrammi di sale per ogni litro e mezzo di liquido; si fa riscaldare la salamoia per sciogliervi il sale.

Si conservano fagiuoli verdi facendoli semplicemente seccare; si puliscono nello stesso modo e si fanno cuocere per un quarto d'ora. Quando sono sgocciolati e ben asciutti, s'infilzano con ago e refe e si appendono in luogo secco.

Quando si vogliono far cuocere si mettono nell' acqua tiepida fino a tanto ch'anno preso il primitivo colore. Si fanno poscia cuocere e si aggiustano nello stesso modo come fossero raccolti alla loro stagione.

Cicoria

La si lava e pulisce bene, la si mette nell' acqua bollente e salata, dopo qualche momento si estrae e si mette nell' acqua fredda poi si ritira e si fa sgocciolare, la si mette in vasi di pietra grigia e la si copre bene. Dopo ventiquattro ore produce molt' acqua salata, la si fa sgocciolare ben bene premendola, e poi si mette la salamoia preparata nel modo indicato, e si ricopre di burro liquefatto come nei fagiuoli verdi.

Acetosa.

All'acetosa si possono aggiungere cerfoglio, bietole, porcellana e prezzemolo ma in quantità minore. Si mondano con molta diligenza, si lavano e si fanno sgocciolare.

Mettete un pezzo di burro in una caldaia e poi le erbe, e quanto sale basta per salarle.

Fate cuocere a lento fuoco fin tanto che l' acqua che fanno è distrutta. Quando sono fredde, mettetele in vasi ben puliti, e ricopritele con uno strato leggiero di burro liquefatto, otturate i vasi e collocateli in luogo asciutto per servirne al bisogno sia per la zuppa che per ripieno.

Devesi osservare che quando se ne fa consumo poco per volta, bisogna metterle in piccolissimi vasi, perchè, aperti una volta, le erbe non si conservano più di quindici giorni.

Pomi d' oro (tomates)

Fateli cuocere finchè siano ridotti ad un terzo, fateli passare allo staccio, e ristringeteli a metà. Quando sono freddi metteteli in una bottiglia che otturerete bene e metterete in luogo fresco.

Conservazione dei legumi mediante l' aceto.

Si conservano, coll' uso dell' aceto, cornicini, capperi, grani di nasturzio d'India, cipollette, ecc.

Cornicini.

Prendete quattro o cinque chilogrammi di cornicini, tagliate ai medesimi la coda, e per pulirli spazzettateli. Metteteli in una terrina con due grossi pugni di sale, mescolateli perchè il sale si disperdi bene in ogni dove. Si forma una salamoia con sale e l'acqua fatta dai medesimi cornicini. Dopo 24 ore si getta via la salamoia divenuta inutile e si lasciano ben sgocciolare, e si salano nuovamente e si lasciano 24 ore scuotendo in questo tempo molte volte la terrina. Questo sale produce nuova acqua, fate allora sgocciolare questa nuova salamoia, versate sui cornicini dell' aceto, e lasciateli in fusione nel medesimo per otto giorni. Vi si aggiunge delle erbe aromatiche come serpentaria e cipollette pelate, spicchi d' aglio, pepe grosso e chiodelli di garofano.

Passati otto giorni si ritira il primo aceto e se ne sostituisce dell' altro sempre di suo piede. Dopo un' altra settimana si ritira il secondo aceto che si conserva quanto il primo in un vaso di cucina. Si riserva del nuovo aceto e si conservano i cornicini in vasi di vetro.

Taluno fa bollire l' aceto ritirato in una caldaia di rame e poi lo rimette sui cornicini che prendono un colore verde. Non è mai abbastanza criticato tale vizioso processo.

Il color verde dei cornicini è dovuto ad una porzione di rame disciolto nell'aceto per

cui sono diventati velenosi; e poi l'aceto caldo versato riduce i cornicini dopo un certo tempo appassiti e non sanno d'altro sapore che di aceto.

Capperi e grani di nasturzio d'India.

I capperi si mettono semplicemente nell'aceto appena raccolti, vi si aggiunge un poco di sale e chiudonsi in un vaso ben otturato. Nel medesimo modo si preparono i grani di nasturzio d'India, ma bisogna raccoglierli verdi.

Caffè, thè e cioccolatta.

Caffè.

Il migliore caffè è quello di Moka, ma è rarissimo e costa caro. Il caffè Borbone è giallastro come quello della Moka, ma il suo grano e più grosso e più eguale. Il caffè della Martinica è verdastro, ed è il più comune, ma meno fino del Borbone. Non bisogna farlo tostar troppo perchè il sapore diventa acro ed amaro, non troppo poco perchè prende un gusto acido. Non bisogna maccinarlo troppo fino perchè in allora i pori del filtro si otturano, il filtramento languisce e l'aroma del caffè svanisce.

Generalmente, per farlo bollire si adopera una caffettiera, e la quantità della polvere

di caffè che si adopera è in proporzione al numero delle tazze che si vogliono fare.

Alcuni fan ribollire il fondo per servirsi di quell' acqua per fare il caffè, e ciò è una mal intesa economia. La prima acqua ha tolto al caffè, in polvere tutto quello che racchiudeva di sostanze ezianziali, e il fondo bollito non dà che un' acqua acidula e senza aroma.

Del thè.

Avvi molte qualità di thè, ma noi non ne parleremo che del verde, e del thè Bohea cioè nero.

Il thè verde ha un sapore più stringente del nero, ed eccita i nervi ai temperamenti irritabili.

Il thè nero è più dolce, ma d' un sapore men risentito, qualcuno lo trova insipido. Noi consiglieremo gli amatori di questa bevanda a mescolare le due qualità in proporzioni eguali. il thè si prepara per infusione, e lo si lascia deporre per qualche minuto e poi si versa.

Cioccolatta.

Si preparano in una cioccolatiera tante tazze d' acqua, quante se ne vogliono fare di cioccolata, la si fa bollire e poi si mette la cioccolata tagliata in pezzettini, e la si agita sempre col frullino. Si lascia bollire per

qualche poco lentamente, poi si torna a frullare bene per produrre la schiuma e si versa.

Dei vini

Per conservare bene i vini vuolsi ottima cantina, cioè, non deve essere umida nè vicina a scoli, nè racchiudere depositi di erbe o di frutti che producano fermentazione: deve esser sotterranea ed asciutta.

L'operazione più importante per il vino è la chiarificazione. Con quattro bianchi d'uova si possono chiarificare 250 litri. Si prende una mezza bottiglia di vino e lo si agita con bianchi d'uova, poi si mette nella botte, con un bastone si agita tutto il vino contenuto in senso circolare poscia si tura e si lascia riposare tre giorni, dopo si cava il vino e si mette in bottiglie. Il vino bianco si chiarifica meglio con la colla di pesce. L' altra operazione molto utile è il travasare il vino. Lo si travasa in febbraio o marzo, e sempre in atmosfera asciutta, e non badando a perderne qualche porzione nel travasarlo torbido. Almeno una volta al mese bisogna travasare le botti per prevenire l' indebolimento e l'acido del vino In quanto alla formazione dei vini, vari sono i metodi e dipendono dalle particolari qualità dell' uva.

Della disposizione e della cottura delle carni.

Prima di porre entro la pentola o su lo spiedo od in casseruola, il manzo, od il vitello, od il montone, si battono con un cilindro di legno onde la carne divenga più tenera e cuoce più bene. Così si pratica per averne ottime cotelette e bifteck, il tempo necessario alla cottura delle carni sarebbe:

Un pezzo di manzo di chilogr.	5	ore	2 1/2
Id Id.	» 2 1/2	»	2
Id. di vitello	» 2	»	2
Id. id.	» 1	»	1 1/4
Montone gigot o spalla	» 3	»	1 1/2
Id. id.	» 2	»	1
Agnello in quarti		»	1 1/2
Id. gigot		»	3/4
Porcellino di latte secondo la sua grossezza		»	2 a 2 1/2
Porco fresco di chilogr.	2	»	2
Id. id »	1	»	1 1/4
Lepre		»	1 1/2
Leprotto		»	3/4
Bindio		»	1 1/2
Pollanca e Cappone grosso		»	1
Id. di mezzana grossezza e Pollastro.		»	3/4
Oca grossa		»	2 1/2
Id piccola		»	1
Anitra grossa		»	1 1/2
Id. piccola		»	1
Piccione, Pernice, Beccaccia, ed Allodole.		»	1/2
Fagiano		»	3/4

Il manzo ed il montone si devono far cuocere con un fuoco vivo, affinchè conservino il loro sugo; dopo qualche tempo si diminuisce il fuoco senza lasciar languire la bollitura.

Quando si fanno cuocere allo spiedo si devono inumidirli sovente col sugo che lasciano cadere nelle ghiotta.

Il vitello lo si bagna col burro, e non lo si porti in tavola che getti sangue.

La carne od il pollo è cotto allorquando getta fumo molto e che pungendolo leggermente ne sorte il sugo.

Le carbonate ed i bifteck, come tutto quello che si fa cuocere alla graticola, devon esser cotti a fuoco ardente.

I polli ed i conigli si devono uccidere almeno un giorno prima di cucinarli, affinchè la carne possa frollare, altrimenti è dura e non si può masticar bene.

La carne da macello è soggetta alla medesima regola.

Del modo di trinciare le carni.

Manzo.

Il lesso si deve tagliare a traverso, perchè la carne conservi il sugo naturale.

Si tagliano fette sottili, e così resta il magro mescolato al grasso.

Il filetto di manzo si taglia in traverso: le fette delle due estremità sono meno delicate.

La lingua in umido si taglia in fette a traverso.

Rognonato di vitello e di montone.

Si comincia dal levare i filetti ed i rognoni che si tagliano a pezzetti, in seguito si separano le coste, ma sarà bene quando lo si acquista al macello, di far dare un colpo, colla falce dal macellaio alla giuntura delle coste.

Testa di vitello al naturale.

Si taglia la testa prima nel mezzo, poi il muso, poi l'orecchia in cima da tutte e due le parti, poi la guancia da tutte e due le parti, indi le mascelle inferiori. I pezzi della testa più in pregio sono gli occhi, in seguito le guancie, poi le tempia, le orecchie, per ultimo la lingua. Bisogna esser solleciti nel trinciarla, perchè non si raffreddi, perdendo allora molto del suo sapore.

Gigot.

Il gigot si taglia in due maniere, la più comune consiste a tagliare le fette perpendicolarmente sino sull' osso, poi si volge il gigot, e si tagliano le parti posteriori che sono meno carnose.

La seconda maniera consiste a tagliare orizzontalmente all'osso piccole fettoline.

Spalla di montone.

La spalla di montone si taglia come il gigot, sia in fette perpendicolari, sia orizzontali. La carne vicina all'osso è la più tenera.

L'agnello ed il capretto.

Si mette allo spiedo un quarto intiero di agnello composto dalle costole e dalla parte posteriore. Si divide prima in due parti eguali nella sua lunghezza seguendo la spina

dorsale poi lo si divide in cotelette; i gigots si tagliano a fette.

Il quarto di capretto si taglia nella medesima maniera.

Porcellino da latte.

Appena il porcellino da latte è recato in tavola bisogna tagliarlo e servirlo, perchè non diventi freddo, chè in allora perde tutto il croccante della pelle, parte la più delicata e squisita di questa carne.

Si taglia la testa e si divide il resto della pelle dal corpo in quadrati, badando che ad ogni porzione di pelle vi sia aderente della carne. Il rimanente della carne è insipida. Qualcuno ama la testa, ma la parte più delicata del porcellino è la pelle del ventre.

Lepre e coniglio.

La lepre si serve in casseruola ed allo spiedo con salsa piccante. La parte più delicata è il lombo; si taglia dalla spalla fino all'estremità della coscia, mettendo la lama del coltello fra le coste e la carne, che bisogna in seguito distaccare dalla spina dorsale. Dopo ciò si tagliano le costole a due e due, che formano un boccone delicato per le dame. Dopo si leva il così detto boccone del cacciatore, che lo si dà con un poco di carne aderente.

Il coniglio si trincia col medesimo metodo.

I leprotti si tagliano a traverso senza distaccare il lombo, ed in tal modo i convitati ricevono col lombo anche le costole.

Dindio.

Il dindio si taglia in tre modi.

Il primo consiste nel levare separatamente le coscie e le ale, che si tagliano a pezzi: poi si taglia il sotto-ala od il petto. Dopo si spezzano il carcame e lo stomaco.

Il secondo consiste a levare prima le ale, dopo si rompe il carcame per metà lasciandone attaccato alle coscie, alla forma così detta mitra.

Il terzo è tagliarlo a filetti, e lasciare intiero il carcame, e si serve ogni pezzo col suo ripieno.

Oca ed anitra.

Tanto l' oca quanto l' anitra si trinciano nel medesimo modo, badando che sieno ben cotte.

Il piccione.

Si taglia a quarti se è grosso, se è piccolo si divide in mezzo, onde ognuno gusta del sapore della coscia e dell' ala.

Il cappone e pollanca.

Si tagliano come nel primo modo che si adopera col dindio.

Faggiano, beccaccia, pernice.

Questi si tagliano col medesimo metodo del piccione, cioè a quarti o per metà.

Pesci.

I pesci d' acqua corrente sono i migliori. Per tagliare i pesci non si adopera mai il coltello, ma sibbene si serve d'una cazzuola d' argento, perchè il ferro gli dà un gusto insopportabile. Prima si taglia la testa e la si divide, poi si tagliano in schiena, si leva la spina, indi si dividono in pezzi. La salsa la si serve separata.

MODO DI CUCINARE

Minestre e brodi.

La minestra è il primo alimento dell'uomo, e non se ne può ottenere una buona se non si ha prima preparato un buon brodo. Per ottener ottimo brodo è necessario proporzionare l'acqua alla quantità della carne che si mette nella pentola. Quindi per ogni chilogrammo di carne, due litri d'acqua, e conviene un fuoco moderato e non violento, onde a poco a poco si levi il bollore. Non si deve aumentare il fuoco se non dopo mezz'ora, per le piccole pentole, ed un' ora per le grandi. Si toglie la schiuma fino a tanto che più non si riproduca. Ciò fatto si pone il sale occorrente nella pentola, poscia dei navoni, dei porri e cipolle, con entro dei garofoni. Questi erbacei produrranno ancora un po'di schiuma,

che occorre togliere, e dopo coprire la pentola per impedire l'evaporazione, e lasciarla bollire lentamente.

Onde ottenere un ottimo brodo devesi badare: 1. Alla scelta della carne, sana ed intarsiata di grasso; 2. Farla bollire adagio e continuamente; 3. Tenere il vaso ben chiuso, e sopra tutto di non allungare con acqua il brodo. E il brodo è buono quando è di colore biondo dorato. Se ne leva il grasso e si fa passare da uno staccio per adoperarlo a fare la minestra.

Brodo di vitello.

Prendete un pezzo di vitello, mettetelo in una casseruola assieme ad un pezzo di lardo e lasciatelo sul carbone per mezz'ora, avendo cura di volgerlo in tutti i sensi sino a che abbia preso un colore d'oro, poscia, preparata la pentola con acqua bollente gettatevi entro il vitello rosolato; aggiungetevi cipolle, ed un pezzo di manzo onde dare al brodo maggior sostanza, e fatelo bollire lentamente.

Quando il brodo deve servire per ammalati non gli si mette il burro invece del lardo.

Brodi misti per Salse, Minestre ed Antipasti.

Prendete un pezzo di manzo di buona qualità, e tosto che ha bollito un poco, vi si aggiungono un mezzo litro di brodo comune, un bicchier di vino, una carota, cannella e

spezie, e lo si lascia cuocere fin tanto che la carne si sfacela, poi la si fa passare dallo staccio, ed allorchè è freddo si leva il grasso, il sugo deve essere bruno carico; e deve avere la consistenza d' una gelatina.

Brodo di Pollo.

Prendete il carcame d' un pollo magro, pestate le ossa, fatelo bollire in un litro d' acqua, mettetevi un pizzico di sale, e la bollitura non duri più d' un ora, ed avrete un brodo rinfrescante che racconcerà uno stomaco sfinito.

Brodo Pettorale.

Prendete un pollo, pulitelo, poi schiacciatelo, e riponete nell' interno dello stesso 30 grammi di semi di meloni e citrioli, 13 grammi d' orzo mondato, ed altrettanto riso e zucchero: fate bollire tutto questo lentamente in tre litri d' acqua, finchè è ridotto alla metà, e poi fatelo leggermente passare per lo staccio: questo brodo produce effetti salutari agli stomachi deboli.

Brodi alla Minuta.

Qualche volta occorre di procurarsi in sul momento del brodo. Eccovi un mezzo per averne di eccellente in una mezz' ora.

Prendete mezzo chilogrammo di carne di bue e tagliatela in tre pezzi, aggiungetevi una carota piccola, una cipolla, sellero, garo-

fani e mescolate il tutto alla carne che sminuzzerete insieme. Mettete il tutto in una casseruola, versando nella stessa un litro scarso d' acqua salata, fate poscia tutto bollire per una mezz' ora, toglicte la schiuma e fatelo passar dallo staccio: potete fare una minestra di riso saporitissima.

Brodo consumato.

L' otterrete mettendo gli avanzi di selvaggiume e di buone carni in una pentola, e versandovi sopra una quantità sufficiente di brodo comune; poi lo schiumate con diligenza, e mettete nella pentola carote e cipolle e qualche garofano, lasciate bollire lentamente, poi lo fate passare dallo staccio.

Non metterete sale nel brodo.

Brodo di volatili.

Il selvaggiume, il pollo ed il cappone, bisogna che sia morto da qualche giorno, lo si fa bollire lentamente in 3 litri d' acqua per ogni corpo, si aggiunge otto ettogrammi di manzo tagliato a pezzetti, con cipolle, sellero, carote, e si lascia bollire lentamente in una pentola ben chiusa. Con tal brodo si ha un' eccellente minestra.

Brodo di Coniglio.

Dalla carne di coniglio giovane e tenero si ottiene brodo eccellente, quella di lepre invece dà un brodo nero, pesante, indigesto.

Brodo di Pernice.

È un brodo eccellente ma caloroso. Si fanno bollire lentamente per tre o quatt' ore in tre litri d' acqua con un po' di vitello per addolcire il sapore; vi si aggiungono dei legumi, lo si fa passare allo staccio e si prepara la minestra.

Brodo di Gallo.

Prendasi un gallo giovane con mezza gallina, due cipolle e garofani, lo si fa bollire in pochissima acqua per otto o dieci ore fin tanto che la carne si stacca dalle ossa. Allora lo si estrae, si finisce di disossarlo, si pesta tutta la carne in un mortaio, se ne spreme il sugo dallo staccio, se ne beve un bicchiere per ogni ora.

Questo brodo è ristorante, ma riscalda il sangue.

Zuppa di pane.

Si taglia il pane in fettine, lo si fa rosolare al burro in una padella, poscia lo si pone nella pentola, indi si versa il brodo e, appena ha levato il bollore, la si mette in tavola.

Minestra di riso alla Provenzale.

Fatte arrostire un pezzo di vitello sin che sia bene rosolato da ogni parte; lavate il riso per quattro volte in acqua calda, e ponetelo poscia in una pentola nell' acqua bollente e

che vi nuoti, ponete poscia la pentola ad un fuoco moderato in modo che non perdi la bollitura, allorquando il riso sarà ben gonfio tagliate il pezzo di vitello in cinque o sei brani, e fatte tutto bollire per tre ore, aggiungetevi sale, pepe ed un poco di noce moscata ed un pezzetto di carne di porco fresco ed un po' di formaggio parmigiano.

Riso col sugo di piselli verdi.

Dopo di aver pulito il riso, e di averlo lavato in cinque acque calde, lo metterete nel brodo comune, e lo fate bollire; allorchè il riso è cotto, versate nella pentola il sugo nè troppo denso nè troppo chiaro, ottenuto dai piselli, e che si unisca bene col riso.

Minestra di riso al latte.

Mettete in una casseruola il riso ben lavato, con un po' d' acqua proporzionata alla quantità del riso, un po' di sale, e dopo che lo stesso avrà bollito cinque o sei minuti, fatelo sgocciolare, e lo bagnerete col latte, al quale aggiungerete un po' di scorza di limone; dopo fate bollire a fuoco lento, vi ponete dello zucchero polverizzato e qualche goccia d'acqua d'arancio al momento di porlo in tavola.

Minestra col sugo di legumi.

Fate cuocere dei piselli nel brodo con cipolle e carote. Pestate tutto in un mortaio, fatelo passare dallo staccio. Versate questo

sugo su pezzetti di pane che taglierete a foggia di dadi, e che avrete fatto cuocere nel burro e resi rosolati e croccanti. La minestra col sugo di lenti e fagiuoli si ottiene nel medesimo modo.

Zuppa di verze.

Tagliate una verza in pezzi, e lasciatela per una mezz'ora in acqua fredda per levargli il sapore acre, poscia fatene sgocciolar l'acqua. Ponete in fondo e nei lati d'una casseruola alcuni pezzetti di lardo, ponetevi la verza con cipolle e carote, e lasciate bollire lentamente. Quando sono cotte le verze, mettete in una marmitta il pane preparato, poi le verze, indi il brodo che avranno prodotte le stesse, ma senza sale.

Minestra di primavera.

Preparate un'eguale quantità di carote, navoni e cipolle, farete cuocere in buon brodo con fagiuoli, piselli e fave fresche, punte di asparagi, aggiungetevi un poco di zucchero, lasciate tutto ridurre in gelatina, e mettete quei legumi nel sugo di piselli unito al brodo consumato.

Risotto alla milanese.

Sclogliete del burro in una casseruola, con cipolle tagliate, e fate friggere fin tanto che abbia preso un bel colore biondo; mettetevi il riso ben mondato che bagnerete con brodo;

aggiungetevi sale, pepe, noce moscata ed un po' di zafferano; lasciate cuocere, e prima di recarlo in tavola mettete ottimo formaggio lodigiano e un po' di burro. Non dev' essere troppo spesso.

Zuppa con marroni.

Prendete una settantina di marroni dei più sani, levatene la prima scorza e la seconda, e dopo di averli ridotti a mezza cottura nella cenere caldissima, metteteli in una piccola pentola e fateli cuocere in brodo di manzo o pollo, ma ben grasso. Allorchè se ben cotti li pesterete e farete passare nello staccio e ne farete un *puré,* aggiungendovi del burro e dell' altro brodo grasso; fateli bollire di nuovo, e versate tutto sul pane preparato.

Minestra di lasagne.

Le lasagne fatte con pasta di farina di frumento si preparano di grasso e di magro; col burro si lasciano cuocere per un quarto d'ora.

Minestra col puré di pomi d'oro.

Prendete trenta pomi d'oro maturi, tagliateli in due parti, cavatene le armelle ed il sugo che si trova nell'interno dei medesimi, sminuzzate sette ettogrammi di giambone magro salato, quattro grosse cipolle, ed un mazzolino di prezzemolo, mettete tutto in una casseruola con due ettogrammi di burro, fate cuocere lentamente i pomi d'oro perchè

il giambone possa comunicare ai medesimi il suo sapore. Mettete quattro ettogrammi di croste di pane alla zuppa e fate bollire, quando il tutto è cotto farete passare dallo staccio il puré e lo metterete in una casseruola pulita, bagnatelo con buon consumato, e quando comincierà a bollire lo ritirate e lo lasciate per mezz'ora freddare, e ci mettete dello zucchero. Si adopera con riso e con pasta in minestra.

Minestra di ravioli.

Fate con uova fresche e farina, nella proporzione di quattro uova per ogni chilogrammo di farina, una pasta consistente, poi dividetela in varie porzioni ben sottili, in ognuna di queste mettete un pieno fatto di carne di pollo, di latte e formaggio lodigiano, torli di uova, cannella, noce moscata. Dopo ripiegate la pasta congiungendone le estremità onde il pieno non abbia ad uscire, e metteteli a bollire nel brodo per qualche minuto. In seguito toglieteli, lasciateli sgocciolare, poscia metteteli in un piatto avvicendando uno strato di ravioli ad uno di formaggio grattugiato, e dopo mettetevi del burro liquefatto caldo.

Minestra alla Camerani.

Provvedete dei buoni maccaroni ed eccellente formaggio lodigiano ed ottimo burro, e una dozzina di fegati di pollo, sellero, verze, carote, navoni e rape.

Cominciate dal tagliare minutissimi i fegati ed i legumi, e fate cuocere tutto insieme in una casseruola con burro. Frattanto fate imbianchire i maccaroni mettendovi pepe e *spezie* fine e lasciateli sgocciolare. Prendete la zuppiera, che dovete mettere in tavola, e che deve stare a fuoco e disponete in fondo alla medesima uno strato di maccaroni, sopra al medesimo uno dei legumi e fegati tagliati, e poscia uno di formaggio lodigiano, e così di mano in mano fino che avete ripiena la zuppiera, e poi mettetela su fuoco dolce, e lasciatela bollire per qualche minuto.

Maccheroni alla napoletana.

Fate cuocere all'acqua salata i maccaroni, poi fateli sgocciolare e metteteli in una marmitta con formaggio lodigiano grattugiato, bagnateli con sugo e burro.

I timballi di lasagna e di maccaroni si preparano come i maccaroni alla napoletana, solo vi si aggiunge una guarnitura di tartufi, funghi, creste e rognoni di gallo, il tutto amalgamato con burro fresco. Si guarnisce di pasta il fondo del timballo e si ricopre il pieno messo con altra pasta sottile, e poi si mette il timballo nel forno, oppure al fornello con fuoco sotto e sopra, in poco tempo si fa cuocere.

Maccaroni alla napoletana altro modo.

Mettete otto ettogrammi di maccaroni nell' acqua bollente con un pezzo di burro, sale

ed una cipolla instecchettata di chiodelli di garofano, e lasciate bollire per tre quarti d'ora; fateli sgocciolare, poscia metteteli in una casseruola con formaggio lodigiano grattugiato, con un poco di noce moscata, pepe grosso e crema, fatte friggere tutto insieme, e poi recateli in tavola.

Maccaroni preparati in altro modo.

Questa pasta si fa con farina, acqua e sale, la si distende per quanto si può sottile, e si taglia a guisa di bindello piccolo.

Tagliatelli ossia paparelli.

Le tagliatelle si lasciano bollire alquanto nell' acqua, poi si ritirano e si mettono nell' acqua fredda per farle indurire, poscia si fanno sgocciolare da uno staccio. Si preparano come i maccaroni.

Minestra di formaggio.

Preparate del brodo magro, poscia 8 ettogrammi di buon formaggio nuovo, grattugiatene metà e l' altra metà tagliatelo in pezzettini. Sul fondo d'un piatto concavo che possa stare al fuoco, mettete uno strato di formaggio grattugiato con alcuni pezzi di burro, ricopritelo con fettoline di pane; sopra il medesimo disponete uno strato di formaggio in pezzi, poscia un altro di pane, indi un altro di formaggio grattugiato, e

continuate così fin tanto che lo avete finito. Sull' ultimo strato che deve essere di formaggio in pezzi aggiungete alcuni pezzetti di burro; bagnate il tutto con un poco di brodo e fatelo bollire a fuoco lento sino a tanto che formi come una torta sul fondo del piatto, e che tutto il brodo sia stato assorbito. In allora versate dell'altro brodo, e del pepe in grani grossi, e portatela ben calda in tavola.

Puré per antipasto e piatto di mezzo.

Puré di Verze all' olio alla Provenzale.

Lavate le verze e mettetele in una marmitta senza sfogliarle troppo, unitevi sei cipolle, altrettante carote, quattro spicchi d'aglio, un bicchiere d' olio finissimo ed un cucchiaio di sugo magro. Riempite la vostra pentola di brodo di piselli e fate ben cuocere le vostre verze, poscia estraetene le carote e le cipolle, levatene l'untume. Prendete del pane comune, levatene la crosta, e fatela in pezzettini e deponeteli in una casseruola in un col brodo delle verze, e fate bollire lentamente la vostra zuppa, e poi servitela calda.

Puré di funghi.

Prendete dei funghi bianchissimi, lavateli e tagliate l' estremità del gambo, riponeteli per un momento al fuoco con po' di sugo di

limone e pochissima acqua, poscia lasciateli scolare, e tagliateli, indi spremeteli in un pannolino bianco, riponeteli nella casseruola con del burro. Quando il burro è liquefatto ed assume l'aspetto d' olio, aggiungetevi una quantità sufficiente di consumato, e riducetelo alla consistenza del puré; mettete poi un po' di pepe acciaccato e fatelo passare dallo staccio.

Puré alla Gastaldi.

Si preparono le cipolle, e si fanno passare sul fuoco onde non prendino colore. Quando è ben ridotto vi si pongono quattro cucchiai di crema cotta, un litro e mezzo di crema di latte e dello zucchero, si riduce il puré mescolando continuamente su fuoco ardente; quando è divenuto denso lo si fa passare allo staccio. Si abbia cura che prenda la bollitura.

Puré di selvaggina.

Si pone in una marmitta due chilogrammi e mezzo di manzo, quattro pernici vecchie, un chilogramma e mezzo di giretto di vitello, un fagiano, coste, cipolle e selleri, garofani ed un mazzolino di finocchio. Si fanno cuocere tre pernici allo spiedo; appena fredde si pestano in un mortaio con molica di pane grossa, un pugno inumidita nel brodo si bagnano parimenti le pernici di brodo; quando il tutto è ben pesto se lo fa passare collo staccio; mettetevi del brodo in modo che non

sia nè troppo denso nè troppo chiaro, ponetelo su fuoco lento, e badate che non prenda la bollitura.

Puré di Carote.

Tagliate in fette rotonde una trentina di belle carote, mettete in una casseruola quattro ettogrammi di burro, aggiungendovi un otto cipolle tagliate sulle due estremità, che taglierete in quattro pezzi. Quando il burro è liquefatto, mettetevi le carote rimescolate onde non si attacchino sul fondo della casseruola. Quando le carote cominciano a divenire tenere, inumiditele con brodo e mettetevi zuccaro. Lasciate bollire lentamente per tre ore, assicuratevi se le carote si frantumano facilmente, allora togliete il puré e ponetelo nello staccio, schiaciate le carote inumidendole col brodo perchè ne sia più facile lo scolo, e badate che il puré non sia troppo chiaro, e non abbia a bollire troppo poichè in allora diventerebbe agro. Quando il puré è nella casseruola aggiungetevi quattro cucchiai di crema cotta, fatelo bollire un momento togliendogli la schiuma fino a tanto che sia divenuto denso.

Puré di Polli.

Ponete un pollo cotto in buon brodo, cui abbiate levata la pelle, in un mortaio con tre o quattro tuorli d' uova soda, pestate

il tutto e riducetelo come una pasta Prendete poscia una molica di pane immolato nel brodo o nel latte, ed una dozzina d' armandole, tornate a pestare il tutto di bel nuovo fino a tanto che formi una pasta ben omogenea; aggiungete a poco a poco del brodo rimescolando il tutto con un cucchiaio badando che la mescolanza non sia nè troppo liquida, nè troppo compatta, ma abbia la consistenza d' una crema, pasatela nello staccio, e poscia riponete al fuoco in un vaso a bagnomaria al momento che volete usarne.

Dei sughi spremuti.

Sugo di Manzo.

In fondo ad una casseruola fate un letto di cipolle frastagliate con un pizzico di sale e delle carote tagliate a rotella, collocate in quella medesima un pezzo di manzo di circa tre chilogrammi e versate sullo stesso due o tre bicchieri comuni di ottimo brodo. Coprite la casseruola e lasciate cuocere lentamente per tre ore; estraete in allora la carne e tagliatela in pezzi della grossezza d' una noce; riponetela di nuovo nella casseruola e finite di farla cuocere a fuoco lento per lo spazio d' un ora con due o tre cipolette inlardellate di garofani, avendo cura di tener sempre la casseruola ben chiusa.

Quando vedete che il manzo avrà prodotto molto sugo nel fondo della casseruola, ne leverete l'untume e farete passare allo staccio.

Lo si può conservare per tre giorni in tutta la sua bontà, se tenete questo sugo al fresco.

Sugo di vitello.

Tagliate alcune cipolle bianche, e due o tre carote o pastinache, riponete il tutto in una casseruola, aggiungetevi un pezzo di lardo, e del vitello tagliato in pezzettini e collocate alcune cipolle al disopra dello stesso, e versate sul medesimo due bicchieri di brodo; turate bene la casseruola, ponetela sopra un fuoco lento onde far bollire dolcemente il vitello ed i legumi, mettetevi sale e *spezie* moderatamente, e lasciatele cuocere per tre ore ed allorquando il vitello sarà ben cotto estraetelo e pestatelo col coltello di cucina, poscia spremetelo per cavarne tutto il sugo; e mescolate questo sugo con quello della casseruola; fate tutto passare per lo staccio, ed avrete un sugo di vitello eccellente per preparare ogni più delicato antipasto.

Sugo economico domestico.

Prendete una fetta di lardo e mettetelo in fondo alla vostra casseruola, e su la medesima collocate pezzi di carne, o frastagli o anche carcami di polli, una carota ed una

cipolla sfogliata e ponetela sopra un fuoco ardente, fate cuocere e versatevi sopra del brodo, ricoprite in allora la vostra casseruola; ed allorquando il liquido si è ristretto e che la carne comincia a rappigliarsi al fondo mettetevi dell' altro brodo; e dopo che si sarà nuovamente ristretto trasportate la casseruola sopra un fuoco moderatissimo onde la carne produca una buona sostanza, e ciò fatto cavate la carne, pestatela con un coltello, indi aggiungerete un po' di brodo e lasciatela infine bollire lentamente nell' angolo del fornello per un' ora.

Sugo biondo di vitello alla Veneziana.

Procuratevi come già indicato nel precedente un sugo di vitello a fuoco lento, poscia impastate della farina con due ettogrammi di burro fresco; ponete una mezza dramma di zafferano in polvere nel sugo di vitello caldissimo, ed allorquando il medesimo avrà assunto un biondo dorato aggiungetevi il pezzo di burro impastato colla farina, mettendo la casseruola sopra un fuoco moderato, e rimescolando il tutto con un cucchiaio onde prenda consistenza eguale in ogni lato, allorchè la cottura gli avrà data la densità d' una buona crema, ed il colore d' un bel biondo, ne leverete l' unto e lo passerete per lo staccio.

Sugo di Pollastri e di Capponi.

Fate cuocere a fuoco lento in una marmitta di poca capacità, una grossa pollastra, od un buon cappone in un litro d' acqua, aggiungetevi un pezzo di montone tagliato a pezzettini, due cipolle con garofani, pepe e sale con moderazione ed un poco di limone; allorchè il pollo avrà bollito per tre o quattro ore, cavatelo dalla marmitta, disossatelo, e sminuzzatene la carne, spruzzatela di brodo, mettetela sotto pressione per estrarne tutto il sugo, mescolate il sugo che verrà fuori con quello rimasto nella marmitta, fatelo passare poscia dallo staccio di crini ed adoperatelo a rendere sostanziose le minestre.

Sugo d' Oca e di Anitre.

Ponete in una marmitta delle cipolle in brani, due fette di lardo, tre o quattro di manzo ed un' oca, oppure un' anitra, le coscie separate dalle ali, e il carcame tagliato in quattro pezzi, e versate sopra allo stesso due litri scarsi d' acqua bollente per riempire il vuoto della marmitta; turatela con diligenza. Lasciate cuocere il tutto per quattro o cinque ore a fuoco lento, avendo cura di porvi un poco di pepe e di sale, poscia mettete la marmitta sopra cenere caldissima per un' ora e sempre ben chiusa. Finita l'ora preparate dei vasi di terra nei qnali collocherete le coscie e le ali dell' oca o dell' anitra e

verserete sopra le stesse il sugo che avete preparato il quale si congelerà di grado in grado e si convertirà in una gelatina eccellente. Per conservare quella vivanda per due o tre mesi, ricopritela col grasso d'oca o di anitra che rimarrà sopra alla gelatina.

Sugo di Giambone.

Ponete un pezzo di burro fresco in una casseruola profonda, e molte fette di giambone, e sopra a tutto questo, una dozzina di pezzi di vitello grossi come una noce, con tre carote tagliate a rotelline, abbrustolite tutto a fuoco lento, e allorquando avrà prodotto molto sugo e che le fette di giambone cominciano ad unirsi e ad essere rosolate le inumiderete con un po' di brodo, e le lascerete bollire un' ora intiera onde il giambone finisce di produrre tutto il sugo possibile; aggiungetevi in allora un bicchiere di vino bianco buonissimo. Lasciatelo cuocere un quarto d' ora, togliete la casseruola dal fuoco, e levatene l' untume, e poi fatelo passare dallo staccio, ed adoperatelo.

Sugo di Gamberi.

Ponete in fondo d'una casseruola cipolle tagliate in pezzi, e due o tre carote accomodate sul letto, preparate due pezzi di vitello, ed un pezzetto di giambone ed un mezzo bicchiere di buon brodo, e fate arrostire il

tutto a fuoco lento fino a tanto che il vitello ed il resto cominci a rosolarsi ed a produrre un sugo biondo. I gamberi sieno preparati cotti nell'acqua e nel sale, poscia sgusciateli e tagliatene la polpa, e spremetela con un pannolino forte. Prendeteli poi e pestateli ben bene in un mortaio, poscia riponeteli in una casseruola con un po'di burro e fateli rosolare; ed avrete un sugo buonissimo col quale potete ornare e preparare le vivande.

Amalgami per colligare le vivande.

Rompete delle uova freschissime con precauzione acciò non si rompi il torlo, separate l'albume dal torlo, e sciogliete quest'ultimo con un cucchiaio o due di quello che volete preparare, rimestate fino a tanto che l'amalgama sia perfettamente compiuto; e versate, rimescolando in seguito a poco a poco, la salsa, ma senza fuoco, e rimettetela poscia sul fuoco, rimescolandola sempre per renderla densa, ma abbiate cura che non cessi il bollore, poscia portatela in tavola.

Delle salse.

Salsa italiana.

Prendete un cucchiaio di prezzemolo, un mazzo di cipolle, dei funghi tagliati, mezza bottiglia di vino bianco ed un trenta grammi

di burro in una casseruola, fate bollir tutto fin che sia ben ristretto, vi metterete poi due cucchiai di crema cotta, una di consumato, e farete bollir ancora con fuoco allegro schiumandola. Allorchè è densa la verserete in un vaso per servirsene.

Salse per vivande bianche.

Ponete della raschiatura di pane, e poca mollica, in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, un limone tagliato in pezzi, un bicchiere d'ottimo brodo o di consumato, mezzo bicchiere d'olio d'oliva, ed un po' di serpentaria; lasciate tutto bollire a fuoco lento, levatene poscia l'untume, e fatelo passare dallo staccio.

Salsa per Selvaggina.

Fate bollire per un'ora dei carcami di pernice, in due bicchieri di brodo, due foglie di lauro, ed un poco di cannella, con un bicchiere di vino di Borgogna e fate che il tutto s'apprende come una salsa.

Salsa al bianco.

Impastate lentamente del fior di farina con burro fresco ed un po' di sale, e ponete questa pasta a cuocere nella casseruola a fuoco lento senza farla bollire; aggiungetevi un poco di noce moscata, tre pezzetti di limone, ed una o due cipollette intiere; stemperate il tutto con un po' di brodo, in modo che

conservi un po' di consistenza, e la potrete servire come ottimo accompagnamento del vitello, montone, agnello, legume e verdura.

Salsa bianca senza burro.

Prendete un torlo d'uovo e del sale che discioglierete con un cucchiaio di legno, versate a gocce due ettogrammi d'olio, e spargerete la salsa sopra pesci o legumi, aggiungendovi succo di limone od aceto, noce moscata, ed anche pepe secondo il gusto. Badate di non far cuocere la salsa, ma che il piatto sia un poco riscaldato.

Salsa di Capperi e di Acciughe.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro grosso come un uovo, che mescolerete con un pizzico di farina, stemperato con un bicchiere di brodo ed un' acciuga triturata, due o tre cipollette intiere, fatte unire il tutto sul fuoco, togliete poi le cipolle e la salsa è fatta.

Salsa volonté.

Fate liquefare del burro in una casseruola, e mettetevi funghi o spugnole, un po'di giambone ed una fetta di vitello; allorquando si sarà colorito, mettetevi del brodo, e lasciatelo bollire a fuoco lento per un' ora. Allorquando avrà prodotto del succo, mettetevi un bicchiere e mezzo di crema dolce, e togliete poscia il giambone ed il vitello e la-

sciatelo bollire ancora per un quarto d' ora rimestandola sempre con un cucchiaio, ed allorchè avrà presa una consistenza conveniente adoperatela per tutte le carni, eccettuata la selvaggina.

Salsa Robert.

Liquefate burro, lardo, o grasso di pollo in una casseruola, mettetevi un poco di farina e fatevi friggere delle cipolle tagliate fin a tanto che cominciano a prendervi il color d'oro; bagnatelo poscia con brodo buono, e succo di vitello, mettetevi sale, pepe, noce moscata e zucchero, lasciate bollire fino a tanto che le cipolle siano ben confinate, passatela per lo staccio, ed aggiungetevi della mostarda, avendo cura di adoperare questa salsa sempre calda.

Salsa bianca.

Prendete un poco di farina e due ettogrammi di burro, ed aggiungetevi un bicchier d' acqua, mettete sul fuoco, e mescolate. Allorchè la vostra salsa si rapprende, ritiratela su d' un angolo del fornello, e salatela; se fosse troppo densa aggiungetevi dell' acqua, se troppo liquida mettetevi burro unito a farina, e mescolate di nuovo; aggiungete una goccia di aceto.

Salsa di pomi d' oro.

Ponete in una casseruola un certo numero di pomi d'oro, bagnatelo con del brodo, ag-

giungetevi pepe e sale, riduceteli durante una mezz' ora sino alla consistenza del *puré*, e se non fosse densa abbastanza aggiungetevi un pizzicotto di farina, e un poco di sugo. Prima di usarne ponetevi del burro e lasciatelo liquefare mescolandolo.

Salsa Maynonnaise bianca.

Ponete in una terrina un tuorlo d' uovo, pepe e sale, qualche goccia d' aceto, mescolate bene, aggiungendo a goccia un cucchiaio d'olio; quando la salsa comincia ad essere rappresa, aggiungetevi sempre mescolandola ancora dell'aceto, versandolo adagio. Questa salsa è delicatissima, vuolsi un quarto d'ora per farla bene. Essa serve a guarnire ogni specie di pollo.

Salsa al bianco.

Prendete quattro ettogrammi di lardo pulito, ed altrettanto grasso, due etti di burro, un cedro tagliato in pezzi, del lauro e dei garofani, due carote tagliate in foggia di dadi, due cipolle, un mezzo cucchiaio d'acqua, e fate bollire fino a tanto che sia ristretto, trasmettendo continuamente perchè non si attacchi sul fondo della casseruola. Quando non vi sarà più liquido, e che il grasso sarà liquefatto, vi aggiungerete del sale fino, lo farete bollire, ne leverete la schiuma e ve ne servirete.

Salsa all' intingolo per Lepri e Conigli.

Prendete il fegato d' un lepre o coniglio, fatelo abbrustolire in un poco di grasso bianco, aggiungetevi un bicchier di buon brodo, quattro cipollette, due foglie di lauro, ed un bicchier di vino rosso, fate cuocer tutto a piccolo bollore fino a tanto che abbia preso un sapore risentito, fatelo passare dallo staccio indi adoperatelo.

Salsa del povero uomo.

Fate riscaldare due bicchieri di buon *consumato,* con un pezzo di limone, ed un pizzico di cipolle tagliuzzate, fatele bollire per un quarto d'ora, tagliate il limone e servite mentre è calda.

Salsa di tartufi.

Sceglierete tartufi molto odorosi e sani, mondateli leggermente e tagliateli a pezzi; sminuzzateli con prezzemolo, cipollette, sale e pepe, impastateli così tagliate con burro fresco sino a tanto che sieno ben mescolati egualmente nel burro. Ungete con questo burro il fondo d'una casseruola, e collocate sopra allo stesso uno strato di tartufi tagliati al trancio; mettete in seguito uno strato di burro, e poi un secondo di tartufi, e così di seguito sino che basta la materia preparata, proporzionate il burro ai tartufi, nella quantità seguente, cioè: due chilogrammi di tartufi per uno di burro, ed un cucchiaio abbondante di

olio d' oliva. Fate friggere il tutto a fuoco lento per un buon quarto d'ora, aggiungetevi un poco di vino bianco, ed un bicchiere di *blond* di vitello preparato, con un poco di sugo di limone, ed usatene caldissimo.

Salsa di burro d'Acciughe.

Prendete quella quantità di acciughe, che si vuole; si pestino, e poi si facciano passare allo staccio, indi si uniscono al burro a modo d'impasto, preparato il burro d'acciughe, si faccia restringere la salsa spagnuola, e vi si aggiunga un pezzo di burro d' acciughe grosso come la metà d' un uovo e del sugo di limone per distruggere il sale che potrebbe produrre il burro; mettete il burro quando la salsa sarà calda, e ben rimestatela con un cucchiaio, affinchè il burro si colleghi bene colla salsa.

Salsa d'Ostriche.

Impastate del burro fresco con fior di farina, e fatelo liquefare in una casseruola con sale, pepe e due pezzi di limone con un po' di noce moscata e dell'ottimo brodo per dare alla stessa la necessaria fluidità; fate cuocere le vostre ostriche per una mezz'ora, poi cavatele dalla pentola, indi cospargetele di crosta di pane grattugiata, ed in tal modo saranno più delicate.

Salsa d'olio.

Tagliate a fette dei limoni, poneteli in un vaso con olio, aceto, sale, pepe, aglio, prez-

zemolo, e serpentaria sminuzzata, ed un poco di pepe d' India in polvere. Mescolate con cura il tutto. Si usa questa salsa per condire i pesci cotti alla graticola.

Salsa di Linguadoca.

Fate liquefare del burro, un poco di farina, uno spicchio d'aglio intiero, prezzemolo, sale e pepe, aggiungetevi un bicchiere di brodo consumato, o di sugo di vitello unito a quello di limone; allorquando sarà divenuta consistente adoperatela calda sopra ogni sorta di carni; essa è una salsa aggradevole e sana.

Salsa fredda alla Tartara.

Prendete tre cipolline, un pizzico di cerfoglio di serpentaria ed una cipolla nostrana, tagliate il tutto minutamente, mettete ciò in una salsiera con sale e pepe, due cucchiai di mostarda, ed uno di aceto, e tre d' olio, avendo cura di rimestare il tutto, ma se la salsa riesce troppo piccante aggiungetevi un poco d'olio e si serve fredda.

Salsa di Kari.

Mettete in una casseruola un ettogrammo di burro, ed un cucchiaio da caffè di zafferano dell' India in polvere, cinque grani di pepe d'India schiacciati ma del più forte, fate friggere il burro quando è ben caldo, vi mettete cinque cucchiai di crema cotta, rimestate bene la vostra salsa, e servitene ben calda e senza passare allo staccio, aggiungetevi un poco di noce moscata grattugiata.

Salsa alla Serpentaria (per l'arrosto).

Ponete in fondo ad una casseruola due o tre cipolle a pezzi insieme a due carote, un pezzetto di vitello tagliato a piccoli dadi, e fate sudare il tutto a fuoco lento, sino a tanto che comincia a rosolare; bagnate in allora con buon brodo e lasciate cuocere lentamente per una buon' ora, aggiungetevi un pizzico di serpentaria tagliata minutamente, con sale, pepe e noce moscata, dopo un quarto d'ora fatela passare dallo staccio. Questa salsa è una delle migliori.

Salsa alla Tartara (per l'arrosto).

Guarnite una casseruola con una cipolla tagliata a pezzi, ed un poco di vitello a piccoli brani, una fetta di giambone, aglio, sale e pepe, coriando, olio e limone, aggiungetevi un bicchier di brodo, e mezzo d' aceto, fate bollire il tutto e ridurre alla consistenza di salsa, travasatela e dopo di averne levato l'untume adoperatela.

Salsa di Pistacchi (per l'arrosto).

Ponete in fondo alla casseruola un bicchiere d'eccellente consumato, ed un pezzo di burro fresco, e tagliatevi dentro delle cipolle, una carota fatta in quattro ed una ventina di pistacchi verdi pestati, lasciate cuocere il tutto mezz'ora; passetela allo staccio ed adoperatela calda. È una salsa corroborante e sana.

Salsa di funghi (per l'arrosto).

Tagliate in piccoli brani dei funghi, spremetene il sugo che è malsano ed agro, tagliateli ancora più minuti, e metteteli nel burro già liquefatto; bagnateli con un po' di brodo, poi aggiungetevi prezzemolo, cipolle; schiumate, e fate cuocere ancora per una mezz'ora, ma con fuoco moderato, passatelo nello staccio, indi, fatene uso calda.

Salsa alla Peverada (per l'arrosto).

Mettete dell'aceto in una casseruola, con un poco di sugo, una cipolla tagliata, una fetta di limone sparsa di pepe e sale, allorquando ha bollito fatela passare da uno staccio, e versatela caldissima sull'arrosto. Può servire per tutte le carni che amano una peverada legata.

Salsa di Morne.

Tagliate o fate friggere appena nel burro dei funghi, aggiungetevi aglio con garofani, bagnate il tutto con crema dolce, aggiungetevi del prezzemolo sminuzzato, e lasciate bollire il tutto al punto di consistenza, ed usatela caldissima.

Salsa di Mostarda (per l'arrosto).

Fate bollire in una casseruola due bicchieri di brodo, sale, pepe e cipolline tagliate minutamente, e allorchè il tutto avrà bollito aggiungetevi un cucchiaio di mostarda e recatela in tavola caldissima.

Salsa piccante.

Tagliate delle cipollette minutissime e ponetele in una casseruola con sale, pepe e noce moscata grattugiata; aggiungendovi un quarto di bicchiere d' aceto, e fatelo restringere al fuoco, allorchè è ristretto, e la salsa ha bollito lentamente per un quarto d' ora, sgrassatela ed al momento di metterla in tavola aggiungetevi otto o dieci cornicini tagliati minuti.

Salsa piccante all' acqua.

Prendete delle cipolle e prezzemolo, sminuzzate il tutto. Fate riscaldare un pezzo di burro senza farlo arrostire, mettetevi il vostro prezzemolo colle cipolle, e rimestate con un cucchiaio di legno; poi circa un bicchier d' acqua, sale, pepe e noce moscata, fatelo bollire per una mezz' ora; al momento di usarne mettetevi un poco d' aceto, o del sugo di limone.

Salsa di limone (per l' arrosto).

Fatte bollire in una casseruola due bicchieri di acqua, sale, pepe e prezzemolo tagliato, un pezzo di burro e sugo di limone; lasciatela riscaldare per cinque minuti poi adoperatela.

Salsa bionda (per pesci).

In un bicchiere di buon brodo fate liquefare burro fresco, con prezzemolo, cipolle e

funghi tagliati, bagnateli con un bicchier di vino bianco, limone tagliato a pezzi, sale, pepe e scorza interna della noce moscata, fate bollire il tutto per una mezz' ora, e dategli della consistenza stemperandovi tre o quattro torli d' ova; rimestatela sul fuoco durante cinque minuti, fatela passare dallo staccio ed adoperatela su di ogni pesce; è aggradevolissima al palato.

Salsa Remoulad (per l' arrosto).

Prendete prezzemolo, cipolle, capperi, acciughe, cipollini e selleri, sale e pepe, tagliate bene il tutto insieme, stemperatelo con olio, aceto ed un poco di mostarda, ed allorchè sarà ridotta allo stato di salsa, riponetela nella salsiera ed usatene fredda.

Salsa alla Matelote (per l'arrosto).

Fate bollire insieme un mezzo litro di brodo e di buon vino con due foglie di lauro un poco di serpentaria, cerfoglio, pepe, sale ed uno spicchio d'aglio, fate restringere il tutto al punto di salsa, vi ponete a cuocere pesce o carne, e servirla unitamente e separata.

Salsa di Carpione magra.

Tagliate un carpione a brani grossi, fateli bollire in brodo di pesce con mezzo bicchiere d' olio, prezzemolo, spugnole e capperi; dopo che avrà bollito aggiungetevi un bicchier di vino bianco ed una foglia di lauro, lasciatelo

cuocere e ridurre alla consistenza d'un consumato, toglietene i brani del carpione e servite la salsa caldissima.

Salsa Salmi magra.

Fate liquefare un pezzo di burro che impasterete con farina, tagliate tre o quattro cipolle, mettetele nel burro appena disciolto, aggiungetevi un bicchiere di brodo, sale, pepe e noce moscata; fatela bollire per una mezz' ora, mettetevi in seguito dell' oca arrostita, o un rimasuglio di manzo. Lasciatela bollire lentamente per mezz'ora. Al momento di recarla in tavola mettetevi sugo di limone ed un cucchiaio d'olio. Questa salsa è delicata e sana.

Salsa Salmi alla minuta magra.

Allorchè voi avete un rimasuglio d'anitra o d' oca, e più meglio il fegato dell' una o dell'altra, voi lo pesterete con una forchetta, lo mescolerete con una o due cipolle tagliate minute, sale, pepe, tre cucchiai d'olio e sugo di limone.

Salsa magra di erbe fine.

Fate liquefare burro fresco impastato con farina, tagliate minutamente prezzemolo, serpentaria, cipolle ordinarie e cipollini, pimpinella, crescione, valeriana domestica e cerfoglio, fate bollire il tutto per un quarto d'ora aggiungendovi un bicchiere di brodo magro ed adoperatela bollente.

Salsa di limone magra.

Quando avete fatto liquefare del burro in una casseruola, bagnatelo con del consumato magro, e tagliatevi dentro un limone a pezzi lasciandovi poca scorza fatela girare sul fuoco, servitela bollente con fette intiere di limone, ed avrete una salsa piccante e sana.

Salsa alla Maitre d' Hôtel.

Mettete su d' un piatto un pezzo di burro con prezzemolo tagliato minuto, sale e pepe, mescolate insieme, ed aggiungetevi sugo di limone, od aceto.

Salsa alla Maitre d' Hôtel legata.

Al momento di servirla ponete in una casseruola un pezzo di burro, un poco di farina, prezzemolo, cipolle tagliate, con mezzo bicchier d' acqua, sale, pepe, la ponete sul fuoco, rimestatela acciò sia ben legata e mettetevi un po' di sugo di limone.

Condimenti.

Spezie per Ragouts.

Prendete trenta grammi di cannella fina, una mezza dramma di chiodi di garofano, una dramma di noce moscata, un poco di radice di zenzevero, un poco di finocchio e di coriandro. Pestate tutto insieme, fatelo passare per lo staccio, e così mescolando riponete ogni cosa in una scatola di latta per servirsene per condire Ragouts.

Spezie fine per Entrè.

Prendete quindici grammi di cannella, una dramma di noce moscata, altrettanto di chiodelli di garofano, due dramma di coriandro, qualche foglia secca di lauro, pestatele e fatele passare dallo staccio, ed in seguito mescolate con funghi, tartufi, spugnole, seccate in un forno in maniera lentamente di poterle ridurre in polvere; mescolate perfettamente tutte queste polveri, e mettetele in una scatola ben chiusa, collocandola in luogo asciuto.

Spezie per Brodini Salsiccie, ecc.

Prendete quindici grammi di coriandri, una dramma di grani d' anice, una dramma di garofani, una dramma salvia, riducete tutto in polvere, fatelo passare dallo staccio, e mescolatelo ai bodini, salsicce, cerbiatti e porco fresco, ecc , questa miscellanea d'aromi dà alle carni un gusto aggradevole e squisito.

Ripieni.

Ripieni per carni.

Prendete un pezzo di trancio di vitello, fatelo friggere per un momento nella casseruola, tagliate dopo dei pezzettini di lardo e grascia di manzo, separatene le pelli, i nervi e i filamenti pestate bene il tutto insieme aggiungendovi sale, pepe, noce moscata, ci-

polle, prezzemolo e molica di pane inumidita nel brodo; unite il tutto con tre torli d'uova e formerete un ripieno col quale guarnirete ogni pezzo di carne.

Ripieno per polli.

Tagliate e pestate molto fina la carne di pollo cotta o cruda che sia, aggiungetevi grasso di vitello, con un poco di lardo, egualmente pestato insieme alla carne di pollo, acconciatelo con sale, pepe, e spezie mescolato a molica di pane intrisa nella crema, legato il tutto con torlo d'uova, e riempite l'interno dei vostri polli, ma non soverchiamente.

Ripieno per la selvaggina.

Tagliate a pezzi lardo e midolla di manzo, indi pestate assieme, cavate i fegati della selvaggina, pestateli con midolla, mescolatevi sale e spezie fina, e legateli coi tuorli d'uova ed un poco di crema, e se fosse troppo liquida, fatela bollire un quarto d'ora nella casseruola, badando che non si abbrucci.

Ripieno di pesci.

Si sventrano e se ne cavano le squame e l'esca ai lucci, ai carpi, anguille e bardi e ad altri pesci, che si tagliano insieme ben minuti, si aggiunge una frittata non troppo cotta, funghi, tartufi, cipolle, una mollica di pane intrisa nel latte, un poco di butirro e tuorli d'uova, e si pesta tutt'insieme e se ne fa

un ripieno che si sparge di sale, di pepe e spezie. Si può cucinarlo solo, o come ripieno di sfoglie e carpioni.

Ripieno comune.

Stemperate nel latte una mollica di pane e mescolatevi del lardo bianchissimo pestato con sale, pepe, prezzemolo e cipolle, e legate il tutto con tre tuorli d'uova; lo potete usare per polli e per condire punte di petto di vitello.

Guarnizioni di Piatti

Guarnizioni pel lesso.

Tagliate a forma di dado due pezzi di giambone, ed unitevi funghi, spugnole e cuori di carciofo; tagliate il tutto, spargetelo di sale, pepe, noce moscata, e d' un cucchiaio di mostarda; fatelo cuocere in un poco di grasso bianco per un' ora in una casseruola; inumiditelo con sugo di manzo, o con un bicchiere di brodo di vitello, ma che abbia un bel colore; guarnite con ciò il fondo del piatto sul quale collocate il lesso. Abbiate cura di mantenerla calda perchè la guarnizione non si rappigli prima d' essere posta in tavola.

Guarnizioni di cipolle Glacés.

Prendete dodici cipolle, pulitele senza tagliare il loro capo perchè si conservino in-

tiere, mettetele unite in una casseruola, nella quale avrete fatto liquefare del burro, aggiungete quindici grammi di zucchero, del sale, un bicchier di brodo e fate tutto cuocere a fuoco lento.

Quando esse saranno quasi cotte, il liquido deve essere ridotto *à glacè*. Quando saranno del tutto cotte e ben colorite, ponetele attorno ad un pezzo di manzo, o di vitello, o di pollo, e stemperate il fondo della casseruola con un poco di brodo e versatelo sulle cipolle.

Guarnizione per Entrès.

Fate colorire in una casseruola un pezzo di coscia di vitello, una fettolina di giambone tagliata a dadi, e un poco di lardo grasso e magro. Ponete tutto iu una casseruola con due cucchiai d' olio d' oliva, sale, pepe, prezzemolo e basilico o serpentaria con un pezzo di limone; allorchè il vitello ed il giambone hanno preso un bel colore ed hanno prodotto il loro sugo, voi potete adoperare questa guarnizione su ogni sorta d' *entrès*, sia per carne da macello, o volatili, variandola un poco, perchè in un medesimo pranzo non si trovi sempre la stessa cosa.

Guarnizioni di selleir.

Preparate dei gambi di selleri, teneteli nell' acqua bollente per cinque minuti, poscia li farete sgocciolare; collocatele in fondo ad

una casseruola una fetta di lardo, e sopra alla medesima i gambi di selleri, con una fetta di giambone, una foglia di lauro, due o tre fette di limone, ricoprite quest' apparecchio con una cipolla, garofano; mettetevi quanto brodo può bastare per coprire il sellero; ponete la casseruola per un momento sul fornello ardente; lasciate cuocere a fuoco lento, coprendo la vostra casseruola e mettendo del fuoco e cenere calda sul coperchio; allorchè i selleri saranno cotti, estraeteli e il liquido fatelo passare dallo staccio, poi unite tutto insieme.

Guarnizioni di fagiuoli.

Prendete dei fagiuoli, lavateli bene e fateli cuocere nell' acqua, a metà cottura cangiate l' acqua, tornateli a far bollire; con un poco di sale, una cipolla con garofani, una carota e del sellero, e qualche fetta di salato.

Quando saranno cotti, fateli scolare, e mettete in una casseruola del burro fresco con un poco di farina e rimestate fin tanto che abbia preso il color rosso, in allora vi aggiungerete una cipolla tagliata e continuerete a rimescolare fino a tanto che questa sia cotta, indi bagnate rimescolando sempre con del sugo, indi ponete entro i fagiuoli e continuate a far bollire a fuoco lento.

Guarnizioni di funghi.

Ponete i funghi in una casseruola con un pezzo di burro, un mazzetto di prezzemolo e

cipolle. Quando sono passati sul fuoco aggiungetevi un pizzico di farina bagnata col brodo. Quando sono cotti e che non vi sia più salsa mettetevi un' amalgama di tuorli d' uova ed il sugo di un limone; fate friggere una crosta di pane nel burro, riponetela nel fondo del piatto, nel quale potete mettere i funghi, e ricopritela coi medesimi.

Guarnizioni di pomi d' oro.

Si tagliano per mezzo una trentina di pomi d' oro ben rotondi ed eguali, se ne spreme il sugo, i granelli ed i brani che sono dalla parte del fiore, badando di non molto schiacciarli. Guarnite allora i pomi d' oro di funghi tagliati, cipolle, prezzemolo, aglio e giambone, si fa cuocere tutto insieme aggiungendovi un po' di mollica di pane, due tuorli d' uova, sale e noce moscata, un po' di burro e di pepe d' India ed acciughe; si pesta tutt' insieme, versandovi un poco d' olio, si fa passare il tutto per uno staccio, poi si guarniscono i pomi d' oro con pane trito e formaggio lodigiano, si inumidiscono con un po' d' olio, poi si fanno cuocere nel forno. Si usa per guarnire coscia di manzo ed altro *entrè*.

Guarnizioni di ramolacci o ravanelli.

Leverete la prima scorza alle radici di ramolacci, dopo di averle lavate in molte acque le grattugierete in forma di vermicelli, e mettetele intorno al lesso od all' arrosto.

Guarnizioni di carciofi.

Sceglierete dei carciofi di robusta vegetazione, spogliateli di tutte le foglie fino a quelle che racchiudono il cuore, tagliate quella parte piu verde col coltello, indi prendete la base del carciofo, e collocatela nella sinistra, e prendete il coltello colla destra, e girate il carciofo intorno al tagliente del coltello fino a tanto che sia rotondo e senza scalfitture, fregatelo con limone, mettetelo nell'acqua bollente, provveduta di sale ed aceto bianco, prendete i cuori ed il verde che avrete tagliato, collocateli in una casseruola fra due strati di lardo col sugo di due limoni, quattro ettogrammi di burro, sale ed un mazzetto di prezzemolo, bagnatelo con metà acqua e vino bianco, fate bollire i vostri carciofi, collocateli sul fornello con fuoco sotto e sopra; basta un' ora e mezza perchè sieno cotti. Dopo di averli sgocciolati usateli intieri; tagliati ponendoli sulle carni destinate ad essere guarnite.

Guarnizioni di pomi di terra fritti.

Si preparono trenta o quaranta pomi di terra tagliati secondo la guarnizione che si vuol fare; quando sono preparati si lavano e si asciugono con un pannolino bianco. Si fa chiarificare otto ettogrammi di burro, si comincia a farli cuocere ad un fuoco lento di sotto e sopra al coperchio, avendo cura di rimestarli fino a tanto che abbiano preso

un color d' oro. Quando sono cotti si fanno sgocciolare, poscia si pongono in una casseruola con burro fresco e gelatina di vitello, e si fanno friggere lentamente e si mettono tosto in tavola.

Guarnizioni di fegati grassi.

Prendete sei fegati grassi, toglietene l'amaro, e guardate bene dallo schiacciarli; tagliateli in due, e metteteli a cuocere fra due strati di lardo, bagnateli con del brodo; finita la loro cottura servitevene per guarnire ciò che vi piace.

Ragò.

Ragò di tartufi.

Prendete dei tartufi, lavateli ben bene fin che l' ultima acqua sia chiara, tagliateli a fette, fateli bollire a fuoco lento con brodo consumato; quando il liquido è divenuto ristretto, mettete nella casseruola un bicchiere di vino Sciampagna.

Ragò di tartufi alla Provenzale.

Dopo di aver puliti i tartufi, tagliateli e fateli friggere in una casseruola con olio, aggiungendovi un po' di vino bianco.

Ragò di funghi al bianco.

Mondate i funghi, staccatene il gambo del capo, lavateli in molte acque, metteteli poi

in una casseruola con un po' d' acqua e sugo di limone; fatti friggere per un momento, fateli sgocciolare, poi li taglierete minuti, e li spremerete fortemente in un pannolino bianco; ciò fatto li metterete in una casseruola con burro e sugo di limone.

Quando il burro è liquefatto metterete quanta crema cotta credete necessario, ed altrettanto brodo consumato. Lasciate che si restringa ad una certa consistenza, aggiungetevi pepe in granelli ed amalgamate il tutto con tuorli d'uova stemperati con crema e burro. Se vi manca la crema cotta mescolate della farina di frumento col sugo dei funghi e stemperate con questo. Aggiungete del brodo, fette di giambone, un mazzolino di prezzemolo e qualche cipolla; levate l'untume mentre cuoce. Si fa lo stesso per il ragò di spugnole e per i funghi.

Ragò di cicoria.

Prendete quanta cicoria che credete necessaria per il ragò, mondatela e mettetela in acqua bollente salata. Allorchè sarà divenuta tenera, estraetela e lasciatela venir fredda; fatela sgocciolare, e spremetene tutta l'acqua. Ciò fatto tagliate la vostra cicoria, mettetela in una casseruola con burro e sopra fuoco moderato per un quarto d'ora bagnatela con qualche salsa, fatela bollire per un'ora finchè sia ristretta, rimestatela con un cucchiaio di legno e mettete del sale.

Ragò di piccole radici.

Preparate delle piccole radici, carote, navoni, pastinache, e date loro quella forma che vi piace; fatele friggere un poco nel burro, ritiratele e fatene un rosso e le bagnate di brodo e sugo; fateli cuocere, sgrassate la salsa e legatela con un poco di butirro e un poco di zucchero.

Ragò di cicoria al bianco.

Fa duopo adoperare della crema, della noce moscata grattugiata e far friggere la cicoria nel burro; fatela cuocere con del brodo ed aggiungetevi crema o burro.

Ragò di spinaci alla crema ed al sugo.

Mollificate i vostri spinaci con acqua bollente, sgocciolateli e tagliateli minuti; metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, sale e pepe, noce moscata, un poco di purè o di crema e zucchero. Se li volete di grasso aggiungetevi croste di pane fritte.

Ragò di fagiuoli.

Prendete fagiuoli secchi o verdi, mondateli con diligenza, fateli bagnare in una marmitta ad acqua fredda con burro senza sale. Quando saranno cotti, ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli in una casseruola con burro, purè e cipolle, pepe in granelli e sale, e in pochi minuti il ragò è fatto.

Ragò alla Champenoise.

Si riduce a buona cottura in una casseruola un pezzo di giambone, poi si ritira e lo si taglia a pezzetti minuti, lo si ripone nella medesima casseruola con una carota cotta, qualche fungo ed un paio di tartufi tutto tagliato come il giambone, si mette burro e si fa lentamente cuocere mettendovi un pizzico di farina e lo si bagna con sugo, o consumato, ed un bicchiere di vino di Sciampagna, e si lascia ristringere; vi si pone poi bianco di pollo cotto allo spiedo, cornicini, prezzemolo in foglia e due acciughe dissalate a metà e tagliate; e si fa riscaldare senza far bollire, e vi si aggiunge del sale; se bisogna vi si spreme del limone; se si vuole mangiarlo col giambone se ne aggiunge dell'altro oltre il primo tagliato.

Ragò di castagne alla Genovese.

Togliete la prima scorza a una cinquantina di castagne, mettetele in una pentola e rimestatele sul fuoco fino a tanto che potete toglier loro anche la seconda scorza; dopo le mettete in una casseruola con mezzo bicchier di vino bianco, due cucchiai di sugo, un poco di brodo, sale, fate cuocere e ristringere, avendo cura che sieno ben cotte ed intiere.

Ragò di piselli al lardo.

Prendete un mezzo chilogrammo di lardo, tagliatelo a pezzettini, fatelo friggere in una

casseruola con un pezzo di burro, mettete dei piselli di buona qualità in un vaso con del burro, rimestateli e versate sopra ai medesimi un poco d'acqua; e lasciateli in quell'acqua sette minuti circa; fateli sgocciolare e lasciateli sul fuoco un momento in una casseruola; dopo qualche minuto bagnateli con brodo, aggiungete al vostro lardo un mazzolino di prezzemolo e cipolle, un poco di sale e pepe, fatelo cuocere lentamente, prendete il ragò e sgrassatelo, se fosse troppo salato mettetevi dello zucchero.

Ragò d'olive.

Tagliate delle cipolle e del prezzemolo, fateli passare al burro con un po' di farina, mettetevi due cucchiai di sugo ed un bicchier di vino di Sciampagna, capperi tagliati, una acciuga, olive senza armella, ed una goccia, d'olio d'oliva, legatele con buon sugo ed usatene colle carni arrostite.

Ragò colle punte d'asparagi.

Scegliete dei piccoli asparagi verdi e teneri, tagliateli in piccoli brani, lavateli con acqua salata, poscia fateli sgocciolare, ed in seguito friggeteli un momento col burro e bagnateli. Quand'essi sono cotti aggiungetevi del burro grosso come una noce, impastato con farina, e rimestate.

Potete anche usare dei torli d'uova e della crema per completare questo ragò.

Crostata.

Tagliate sette ettogrammi di grasso di manzo ben pulito e quattro ettogrammi di carne di vitello; allorquando comincia ad essere ben fina, aggiungetevi sale, pepe, noce moscata e due uova intiere; continuate a tagliare, in seguito togliete il tutto e riponetele in un mortaio, e pestate aggiungendovi due uova di bel nuovo ed un pizzico di prezzemolo ben minuto, mettete la vostra crostata sopra un tavolo polverizzato di farina, e col palmo della mano dividetela in tante pallottole, mettetele nell'acqua bollente e fatele sgocciolare dopo in un colatoio.

Ripieno pei pasticci freddo e diudio glacé.

Tagliate quattro ettogrammi di vitello, o di porco, con un chilogrammo di lardo, aggiungetevi poi qualche erba fina e dei tartufi, aggiungetevi in proporzione di un gramma e mezzo per ogni sette ettogrammi di carne, aggiungete due torli d' uova e pestate bene insieme.

Il Manzo.

La carne di manzo è uno degli alimenti più nutritivi, offre maggior sugo ed è per conseguenza più propria a riparare le forze esaurite da un faticoso esercizio. Il brodo che si prepara, facendola cuocere nell'acqua,

nutrisce e si digerisce meglio quando non è nè troppo grasso nè troppo ristretto. Si adoperano pessocchè tutte le sue parti, e si cucina in qualunque modo.

Manzo affumicato.

Si prepara in questo modo: si taglia in pezzi grossi che si spargono di sale bianco; due o tre giorni dopo lo si mette in pressione e lo si sospende poscia dietro la gola d'un camino, lontano dalla fiamma perchè il grasso non abbia a liquefarsi, e per far fuoco si adopera legne verdi perchè producono maggior fumo. Ad Amburgo e in Galizia, ove si prepara il miglior manzo affumicato, si adopera legna di ginepro che dà alla carne un gusto aromatico. Il manzo affumicato, si taglia a fettoline e lo si mangia crudo e cotto come meglio aggrada.

Manzo salato.

Si taglia a fette il pezzo di manzo che si vuol salare, e le si collocano in un *salatoio.* Il modo di salarlo è uguale a quello che si usa col porco, colla differenza però che la carne di porco non prende sale più del bisogno, invece quella di manzo assorbe tutta quella che le si dà. Bisogna quindi proporzionarlo alla carne. Questa maniera di preparare il manzo è un oggetto di economia specialmente in campagna.

Manzo a lesso.

La coscia è la miglior parte del bue che si possa adoperare per lesso; togliete le ossa da questo pezzo e dopo di averlo legato collo spago mettetelo in una marmitta. Quando è cotto mangiatelo con prezzemolo in gambo, sia con salsa di prezzemolo tagliato, sia con cipolle preparate in una casseruola, e che voi collocherete intorno al vostro pezzo di manzo e con ogni altra salsa che vi piace.

Manzo au Gratin (entrè).

Prendete del burro, o della grassa di pollo e mettetela in fondo d'una teglia con sopra del pane grattugiato, collocate a guisa di corona le fette del vostro manzo a lesso, ma tagliatele piccole e sottili, mettete sopra ciascuna dei pezzettini di grasso o di burro, prezzemolo tagliato minutissimo, sale ed un poco di brodo, e fatelo cuocere con fuoco lento sotto, e cenere calda di sopra.

Manzo alla Miroton.

Tagliate alcune cipolle minute e fatele friggere; quando sono quasi fritte aggiungetevi un pizzico di farina, rimestate e lasciatele colorire, bagnatele con brodo e vino bianco, mettetevi sale, pepe e noce moscata; quando le cipolle sono ben cotte e la salsa ristretta ponetevi il vostro manzo tagliato a fette sottili e lasciatelo bollire un quarto d'ora; al momento di mangiarlo mettetevi un poco di mostarda.

Manzo in stufato.

Prendete della coscia di manzo, battetela e fatela cuocere in acqua, aggiungetevi tre bicchieri di vino e del lardo tagliato, qualche chiodello di garofano, radici di ginepro, due o tre foglie di lauro, pepe e sale, lasciate ristringere il brodo fino a tanto che ne resta quanto basta per la salsa, mettetevi un pugno di pane sminuzzato e fate cuocere ancora per un quarto d'ora.

Manzo preparato in modo economico.

Fate friggere in una casseruola una ventina di cipolline, con un pezzo di burro, e quando avranno preso un bel colore, mettete un pizzico di farina o di pane grattugiato; rimestate per cinque minuti senza toccare le cipolle, aggiungetevi una buona tazza di brodo e poi il vostro pezzo di manzo intiero, sale, pepe, noce moscata; fate il tutto cuocere a fuoco lento per due ore, portate in tavola il manzo su di un piatto circondandolo colle cipollette.

Ammorsellato di bue.

Tagliate finissimo il manzo a lesso, fate liquefare un pezzo di burro in una casseruola, aggiungetevi tre o quattro cipolle tagliate fine e spremete in un pannolino forte, mettete le cipolle nel burro sino a tanto che sieno d'un biondo carico, mettete un cucchiaio comune

di farina e bagnatela con del brodo, mettetevi sale, pepe e noce moscata, un pizzico di prezzemolo tagliato finissimo, allorchè la salsa è ben cotta e ridotta a perfezione mettete la carne nella salsa, se questa è arrostita non deve bollire colla salsa; al momento di servirsene amalgamatela con burro fresco e guarnitela di croste di pane fritte, o con uova frittellate.

Croquet di manzo.

Prendete dei pezzetti di manzo *fricassè* come è sopra indicato, bagnandolo meno dell'ammorsellato ordinario, fatele girare nel bianco d'uovo e poscia in seguito nella farina, fate riscaldare un poco la padella entro la quale mettete il manzo colla mestola ferrata o schiumarola, e quando hanno preso un bel colore tiratele e fatele sgocciolare in una salvietta, fate friggere qualche gambo di prezzemolo, servite il vostro croquet, spargendolo di sale e ricoprendolo di prezzemolo fritto; servitelo caldo poichè freddo perde tutto il sapore.

Lingue di Manzo e di Vitello.

Lingua arrostita.

Fate cuocere per metà in un buon brodo una lingua, cavatela dalla marmitta e mondatela dalla pelle, lardellatela, ed involgetela

in una reticella di montone, fatela cuocere allo spiedo, quando essa è ben cotta mettetevi sopra una salsa ristorante, o piccante secondo il gusto.

Lingua allo stufato (entrè).

Preparate una lingua di manzo, e fatela cuocere a metà nella pentola, toglietene poi la pelle e lardellatela bene.

Mettete in fondo d'una casseruola alcune cipolle tagliate a pezzi, con carote, in egual modo uno o due pezzi di manzo, e due fette di lardo, collocate la lingua al di sopra di questo preparato, e la ricoprite egualmente di uno strato di lardo e di cipolle tagliate a pezzi, e con sale, pepe, ecc., coprite la casseruola, e mettete lento fuoco, allorchè la lingua comincerà a sudare, vi aggiungerete un poco d'acqua o brodo, e lascerete cuocere dolcemente senza precipizio; essendo cotta, disgrassatela con molta cura e poscia versatela in un piatto caldo.

Lingua al Gratin.

Fate cuocere in una marmitta una lingua di manzo, e quando sarà cotta, toglietene la pelle e lasciatela raffreddare: dopo tagliatela a fette, e tritate del prezzemolo, un poco di aglio, e mettetelo in fondo ad una casseruola con fettoline di giambone e collocate sopra quel preparato le fette di lingua; conditele bene con sale, pepe, mettetevi anche pane

fritto, e fatelo cuocere con fuoco sotto e fuoco sopra, dopo di avervi messo un mezzo bicchier di brodo; aggiungetevi dei cornicini tagliati che gli daranno maggior sapore.

Lingua a Miroton (piatto fermo).

Fate cuocere a metà una lingua in una marmitta, cavatela e lasciatela divenir fredda tagliatela a fette sottili, e fate abbrustolire in sugo di vitello, o brodo, con prezzemolo, serpentaria, e cipolette tagliate; quando tutto è cotto mettetevi un poco di aceto e gettate un poco di miscuglio di carne già cotta con intingoli sulla lingua; sgrassatela e mettetela in tavola in un piatto ben caldo.

Lingua allo stecco (piatto fermo).

Quando la lingua è cotta a metà in una marmitta, lasciatela divenir fredda e tagliatela in pezzettini quadrati, fateli arrostire nel burro fresco, con sale, pepe, serpentaria ed un torlo d' uovo; quando è quasi cotta l'infilzerete con stecchi di legno, immergeteli nel torlo d'uovo e poi nel pane grattugiato finissimo e passato allo staccio; e metteteli un'istante su la graticola, per far loro prendere un colore dorato e metterli in tavola un poco croccanti.

Lingua di manzo colla salsa di pollastro.

Essendo cotta e fredda tagliatela come fu sopra indicato, bagnatela con buon brodo

ed un poco d'aceto e di vino bianco, e lasciatela finire di cuocere e di restringersi; quando la salsa è a questo punto stemperate due torli di uova, con brodo, e fate un'amalgama aggiungendovi del sugo di limone.

Preparazione della trippa di manzo.

Lavate in molta acqua e fregate la trippa, tagliatela larga tre dita, fatela bollire con un buon mazzo di prezzemolo, timo, burro ed aglio. Mettetevi sale, pepe e tre o quattro cipolle grosse, e fate cuocere il tutto per due buone ore; poscia ritirate tutti i pezzi di trippa e fateli sgocciolare. Così preparata la trippa si mette in *fricassè.*

Lingua di manzo al formaggio.

Fate raffreddare una lingua e nel fondo di un piatto ponete formaggio lodigiano grattugiato; tagliate la lingua in fette sottili e coprite colla stessa il formaggio facendo così vari strati, ognuno dei quali bagnerete con salsa spagnuola ristretta; compite con uno strato di formaggio, bagnate con burro fritto, fatela infine cuocere con fuoco sotto e sopra.

Trippa di manzo alla graticola.

La parte più consistente della trippa è la migliore. Dopo di averla ben pulita la fate cuocere nell'acqua, con carote, cipolle, prezzemolo, lauro, timo, garofano, sale e pepe

in granelli. Poi la fate sgocciolare, la tagliate a brani della larghezza di quattro dita e la coprite di burro fresco liquefatto, oppure d'olio con prezzemolo, cipolle ed un poco d'aglio minutissimo, sale e pepe, che involgete nel pane trito, li fate cuocere su la graticola e poi li mangiate con salsa piccante. Si mangia la trippa come il palato di bue, in tutti i modi ed in tutti i gusti.

Trippa di manzo in crepinette.

Fate cuocere la trippa, poi la tagliate in pezzi piccoli con simil numero di funghi e quattro ettogrammi di lardo, un poco di mollica di pane e due tuorli d'uova; e di tutto fate una amalgama, spargetela di sale, pepe, noce moscata grattugiata, chiodi di garofano ed un poco d'aglio. Mettete tutto ciò in una reticella di porco, dividendola in pezzi grossi come un uovo, rendeteli piatti, metteteli su la graticola pochi momenti prima di portarli in tavola, e nel piatto copriteli di salsa di pomi d'oro.

Trippa di manzo alla Lionese.

Fate friggere nel burro una dozzina di cipolle messe in quarti; quando saranno d'un bel biondo mettete un cucchiaio di farina, rimestate bene, poi aggiungete una bottiglia di vino bianco, un mazzolino guarnito di funghi, sale, pepe e lasciate cuocere la trippa a lento fuoco, al momento di mangiarla si può aggiungere del sugo di limone.

Trippa al bianco.

Si prepara la trippa nello stesso modo del palato di bue colla salsa bianca, se non che alla trippa si aggiungono delle erbe fine per farla risaltare. Occorre che sia ben cotta altrimenti riesce di difficile digestione.

Trippa di fricassé di pollo.

Raschiate la trippa e lavatela in molte acque bollenti, poi mettetela in acqua fresca, indi fatela cuocere con cipolle tagliate, aglio e chiodelli di garofano, poi fatela sgocciolare, involgetela nel burro colla farina, bagnatela con brodo aggiungetevi dei funghi, legate la salsa con tuorli d' uova, e servitela con sugo di limone.

Trippa di manzo con salsa piccante.

Lavate la trippa tagliatela in pezzi quadrati, poi mettetela nella casseruola con grasso bianco e qualche cipolla, con sale, pepe, due cucchiai di brodo ed un poco di mostarda; legate il tutto e portatela in tavola ben calda, perchè è un cibo alquanto indigesto.

Rognoni col vino.

Tagliate i rognoni di vitello (quelli di manzo sono indigesti e duri), a fettoline e metteteli al fricassé come quelli di montone (vedi rognone di montone collo Sciampagna).

Rognoni di vitello impanati.

Puliteli in molte acque, e divideteli in due, poneteli nel grasso bianco liquefatto, nella casseruola con sale, pepe, prezzemolo e serpentaria. Quando sono a mezza cottura, involgeteli nel pane grattugiato e fatto passare nello staccio e fateli arrostire a lento fuoco sulla graticola, fino a tanto ch' abbiano preso un bel colore.

Rognoni alla Provenzale.

Tagliate i rognoni a fettoline, separateli dai piccoli nervi e filamenti, aggiungetevi qualche fetta di salato, sale e pepe, foglia di lauro, quattro cipollette ed un mezzo bicchiere di brodo; riponete il tutto in una marmitta, chiudetela con carta e col suo coperchio; fate cuocere il tutto sopra cenere caldissima per tre o quattro ore.

Orecchie di bue al sugo.

Scegliete le più tenere orecchie e specialmente di vitello; perchè quelle di manzo sono troppo dure, e ci vuol assai tempo nella cottura; mondatele, pulitele, raschiatele con acqua bollente; fatele cuocere nel brodo con un poco di lardo tagliato a pezzi, cipolle, chiodelli di garofano, lauro, ed un bicchier di vino bianco, poco sale e pepe. Allorchè saranno cotte levatele dalla marmitta, tagliatele ove sono più larghe e grosse per dare alle stesse una forma più aggradevole. Col-

locatele in un piatto e versatevi sopra la salsa agro dolce; in Piemonte si usa la salsa piccante, a Genova alla Genovese.

Palato di bue col formaggio lodigiano.

Dopo di aver fatto cuocere il palato sulle brage ponetelo in una casseruola con lardo liquefatto, con cipollette tagliate, bagnatelo con sugo di vitello, tagliate dopo il palato a piccoli filetti, e mettetelo in un piatto e mettetevi sopra formaggio lodigiano, grattugiate del pane che farete passare allo staccio; versatevi sopra la salsa, e mettetelo al forno a rosolare.

Palato di bue all' italiana.

Tagliate a brani sottili il palato, fateli cuocere nel vino bianco con funghi, prezzemolo cipollette. Restringete il tutto, aggiungendo un po' di salsa spagnuola e funghi, e servitelo.

Palato di bue all'economica.

Levate la pelle a tre palati e se non si stacca facilmente adoprate dell' acqua bollente. Lavateli poscia in molte acque calde, poi in quella fredda, tagliateli in pezzi della dimensione da due dita; poneteli in una marmitta con sale, pepe, cipolle, timo, lauro e lardo, fateli cuocere lentamente per sette ore; devono essere bianchissimi. Fateli sgocciolare, poneteli in giro su d'un piatto, e poi mettete sopra la salsa che sia piccante, oppure olio, pepe sale e limone.

Filetto ad uso di Capriolo.

Tagliate il filetto in pezzi come si usa del capriolo, inlardellatelo con fili di lardo, fatelo marinare nell' aceto, ed aggiungetevi un poco di peverata.

Filetto di manzo farci.

Preparate un filetto di manzo che sia cotto a metà, mettetelo nell'acqua fredda per cinque minuti, indi tagliatelo a piccole fette che si attacchino tutte al filetto, come i fogli di un libro. Formate un ripieno con lardo pestato, cipolle tagliate; qualche fegato o dei rimasugli di pernice, pollo o selvaggina, e guarnitene l' interno d'ogni foglia: la involgerete poscia in una reticella d'agnello rammolita con acqua calda, ricoprite il tutto con carta legata collo spago, e fatelo cuocere a spiedo, quando è cotto, unitevi quella salsa che più vi aggrada.

Modo di riscaldare il filetto di manzo arrostito.

Per riscaldare il filetto arrostito e dargli l'apparenza d'un filetto cotto, in quel giorno si involge in una carta unta di burro, e si fa girare per un momento su lo spiedo, e poi metterlo in tavola caldissimo.

Bifteck.

Tagliate del filetto in pezzi alti un dito, batteteli per farli divenir piatti, fateli mari-

nare nell'olio d'oliva, sale e pepe, poneteli su la graticola e portateli in tavola che gettino sangue, e sotto ai medesimi mettete burro, prezzemolo tagliato e sugo di limone; si accompagna anche con salsa genovese.

Bifteck coi pomi di terra.

Si prepara come il precedente; e vi si aggiunge pomi di terra fritti col burro. Per prepararli col burro e acciughe lo si mette quando sono cotti, alla graticola; e coi gressoni, gli si aggiungono sparsi di sale, pepe ed aceto, dopo che sono stati preparati col burro.

Terrina di manzo alla Paesana.

Tagliate in piccole fette del manzo al trancio, un poco di lardo magro, prezzemolo, cipolle tagliate minute, spezie fine, una foglia di lauro; prendete una terrina e fate uno strato di manzo ed uno di lardo, ed un po' di condimento di spezie, cipolle, prezzemolo, e poi un cucchiaio d'acquavite e due di acqua; fate cuocere sopra cenere calda, come manzo alla moda; quando è cotto disgrassatelo se lo credete necessario e recatelo in tavola nella terrina.

Manzo alla moda.

Prendete un pezzo di coscia di manzo che sia tenero e battuto, lardellatelo con fili grossi e mettetelo in una piccola marmitta

con qualche fetta di lardo, ed un mazzolino guarnito, tre carote, quattro o cinque cipolle grosse, un piede di vitello, ed un quarto d'un bicchiere comune d'acquavite; coprite la marmitta, e mettete brage con cenere sul coperchio della medesima e lasciate cuocere per otto ore, di quando in quando scuoterete il vaso perchè la carne non si rappigli al fondo; alla fine esaminate se è ben cotto, e tramutatelo in una terrina, disgrassate il sugo che avrà fatto, ed in seguito versatelo sul manzo alla moda. Si può bagnare il manzo con brodo, ed una mezza bottiglia di vino buono, e lasciarlo cuocere sei ore.

È buona e sana pietanza di cucina, e si usa tanto fredda che calda.

Costole di bue alle brage.

Ponete a cuocere su le brage due coste unite e dopo di averle infilzate con lardo, preparato come all'ordinario, ed allorchè saranno cotte raschiatele perchè siano bianche e versate sopra alle medesime quella salsa che volete.

Costa colle verze.

Mettete intorno alla costa cotta le verze cotte con lardo, potete guarnirla anche con lattuga, ma si deve preferire le verze, poi la lattuga è insipida.

Costa di manzo alla buona donna.

Preparate la costa ed infilzatela con fili grossi di lardo intrisi nelle spezie, mettete

del burro in quantità conveniente in una casseruola, fatelo liquefare, e mettetevi la costa preparata con sale e pepe in granelli, ponete la casseruola su d'un fuoco ardente e rivolgete la costa due o tre volte; quando è quasi arrivata a metà cottura, la metterete su d'un fuoco dolce, e mettete anche del sugo sul coperchio dopo un'ora e mezzo essa sarà cotta; e vi servirete del sugo stesso per salsa.

Costa alla provenzale.

Fate cuocere una costa del detto modo in luogo di burro mettete dell'olio; quando è cotta la riponete su d'un piatto.

Tagliate venti cipolle per metà, e poi in fette in modo da formare mezzi circoli; fate friggere le cipolle nell' olio; allorquando avranno preso colore, vi aggiungerete dell'aceto, brodo, sale e del pepe, e verserete il tutto su la costa, e darete in tal modo alla costa di manzo un eccellente sapore.

Costa di manzo al sugo.

Preparate la costa di bue che si trova sotto alla paletta della spalla, in modo che resti l'osso scarnato, battetela per farla divenir tenera, immergetela, nell'olio o nel burro, cospargetela di sale e pepe, mettetela su la graticola, e fate cuocere a fuoco lento per circa tre quarti d'ora, quando è ben cotta mettetevi dei cornicini tagliati con sugo.

Costa alla salsa piccante.

Dissossate una costa di bue sino alla cima dell' osso della costa; battetela ed immergetela nell' olio con cipolle, fette di limone, prezzemolo, sale e pepe, mettetela sulla graticola a fuoco poco ardente, e quando è cotta versategli sopra la salsa piccante.

Coscie in stufato con cipolle d' Olanda.

Mondate una bella coscia d' ogni osso, legatela con spago, fatela cuocere in una braciera con un litro e mezzo di vino bianco, buon brodo, una fetta di vitello, una fetta di lardo ed un mazzolino guarnito, sale e pepe. Quando è cotta a metà metteteci trenta cipolle d' Olanda o cipolle rosse.

Quando è cotto, ritiratelo per asciugarlo della sua grassa, ponetelo in un piatto sul quale lo dovete recare in tavola, e ponetegli le cipolle intorno, e mettete sopra una salsa di bel colore. Facendola cuocere alla braciera voi potete metterla in differenti ragò e varie salse. La coscia si può far cuocere al forno mettendovi vino bianco, allo spiedo infilettata di lardo.

Trancio di manzo.

Si usa del trancio per estrarre buoni sughi e fare eccellenti minestre.

Della grassa e del midollo di manzo.

La grassa è ottima a fare ripieni, ed a

cuocere cardoni di Spagna, la midolla, a fare ripieni, pasticcini, torte, crema alla midolla, a condire cardoni ed altri legumi.

Del Vitello.

Testa di vitello.

La testa di vitello si mangia al naturale, sia con olio ed aceto, sia con salsa piccante. Le parti migliori sono: le guancie, le tempie, gli occhi e le orecchie, e la lingua si serve a parte alla graticola impanata con una salsa piccante od altro.

Testa di vitello al naturale.

Lavate la testa nell' acqua fresca, ed aprite la mascella inferiore, dalla quale toglierete le due ossa: spogliate la superiore fino all' orbita dell' occhio, tagliate l' osso e lavatelo di nuovo, lo pulirete bene, toglierete la pelle alla lingua, e collocherete il pezzo su d' un pannolino, nel mezzo del quale avrete messo delle fette di lardo, due o tre fette di cipolla, un poco di carote, una foglia di lauro ed un limone tagliato a fette, involgetelo tutto, e legate con spago ponete il tutto in una marmitta e fate in modo che l' acqua sorpassi il vitello, condite come per il brodo con sale, mazzolino, cipolle, con chiodi di garofano, e fate bollire per tre ore e mezzo. Prima di recarla in tavola gli date un colpo

di coltello sul cranio, ne sortiranno le due ossa che voi collocherete sul piatto a fianco della testa, e nell' uno metterete del prezzemolo, e nell' altro cipolle tagliate.

Testa di vitello ripiena.

Lavate e disossate la testa di vitello e fategli uno strato ripieno di pollo e di condimento ordinario, ponete su quel ripieno un ragò di pernici, piccioni, quaglie ed ortolani; ricoprite questo ragò col medesimo ripieno, collocate la testa come fosse intera, involgetela con fianchetto di vitello, e legatela con spago, fatela cuocere a buon fuoco, portatela in tavola con essenza di sugo di limone, e con ragò di tartufi, o di gamberi; avrete una sana ed eccellente pietanza.

Testa di vitello in torta.

Fate friggere al burro funghi, creste, rognoni di gallo, ed animella di vitello, aggiungetevi un poco di farina, bagnate il tutto con brodo e due bicchieri di vino di Madera, mettete sale e pepe d' India, fate cuocere e restringere, con dei cornicini, torli d' uova duri e l' albume a pezzetti; allorchè la salsa è ristretta e ben condensata, versatela su i rimasugli cotti il giorno innanzi della testa di vitello. Questo piatto è molto saporito.

Testa di vitello fritta

Si taglia a pezzi il resto d' una testa di vitello, s' involgono in una pasta fatta come quella dei carciofi, e si fanno friggere.

Testa di vitello in stufato.

Lavate con diligenza la testa di vitello, disossatela e fatela cuocere in una braciera con un po' di buon brodo, sino a tanto che è divenuta tenera; si condizionerà con sale, pepe, timbra e limone.

Orecchie di vitello all' Italiana.

Lavate e fate cuocere le orecchie al naturale come si fa colla testa di vitello, mettete del formaggio in fondo ad un piatto, inumiditelo con sugo di vitello e fate cuocere a lento fuoco sino a tanto che forma una crosta, collocate le orecchie di vitello sul medesimo piatto ed inumiditela poscia con quella salsa che meglio vi piace. Si possono preparare come si vuole.

Orecchi di vitello alla Federico.

Fateli cuocere come d'ordinario, poi fate liquefare del burro con un pizzico di farina, un bicchier di vino bianco e zenzevero in polvere ed un bicchier di brodo eccellente; lasciate bollire il tutto per cinque minuti, e lo versate su le orecchie cotte.

Orecchie di vitello ripiene.

Preparate e fate cuocere le orecchie come sopra, voi metterete dentro alle medesime un ripieno cotto, che avrete cura di ben unire, impanate poscia le orecchie con uova, fatele friggere e mettete di sotto alle stesse sugo chiaro.

Lingue di vitello.

Si preparano come quelle di manzo.

Cervello di vitello alla Matelote.

Levate la pellicola che involge il cervello, lavatelo nell'acqua fresca e lasciatevelo per qualche ora, fatelo poi bianchire con acqua bollente, e sale, ritiratelo dall'acqua calda per metterlo di nuovo in quella fredda, e fatelo sgocciolare. Fate rosolare delle cipolle che spargerete di farina e bagnate tutto con mezzo bicchier di vino, aggiungetevi dei funghi e fate bollire per mezz'ora.

Cervello di vitello alla Poulette.

Lavate il cervello, e mettete del burro in una casseruola e fatelo liquefare; aggiungetevi un pizzico di farina e poscia un bicchier d'acqua, sale, pepe e cipollette; allorchè le cipolle sono cotte vi mettete il cervello che lasciate cuocere quindici minuti, e vi metterete un'amalgama ordinario con un poco d'aceto e sugo di limone.

Cervello di vitello fritto.

Levate la cuticola che involge il cervello, lavatelo nell'acqua tiepida, poi nell'acqua bollente, dopo mettetelo nell'acqua fredda. Mettete dell'acqua calda in una casseruola con lardo grasso, tagliato a pezzetti, cipolle, carote, aglio, chiodi di garofani, mazzolino

guarnito, tre pezzi di limone e lasciate cuocere adagio per un'ora, fate sgocciolare, tagliateli in molti pezzi e metteteli in un piatto con sale, pepe ed aceto, sgocciolate e poi involgetelo in una pasta per fritto preparata prima e fate cuocere, e quando è fritto, collocatelo in un piatto con prezzemolo fritto di sopra.

Cervello di vitello con burro nero.

Levate la pelle al cervello e lasciatelo nell'acqua bollente, nella quale getterete un poco di sale ed un mezzo bicchier d'aceto, e mettete dentro il cervello, almeno per cinque minuti acciocchè diventi ben duro, aggiungete un mazzolino guarnito, una grossa cipolla tagliata a fette ed un piccolo pezzo di burro nero e prezzemolo fritto.

Cervello di vitello fatto a Cru.

Tagliate in quattro ognuno quattro cervelli di vitello, lavategli, mettete sale, pepe e noce moscata immergeteli nel burro liquefatto, ed impanateli, immergeteli poi nell'uovo battuto e preparato, ed impanateli di nuovo fateli cuocere ad un fuoco lento, quando saran cotti ed avran preso bollore, fateli sgocciolare sopra un cencio bianco, e metteteli in un piatto con sopra prezzemolo fritto.

Cuore di vitello alla graticola.

Dividete il cuore di vitello e fatelo cuocere alla graticola con fuoco vivo, prendete del

burro unito a prezzemolo minuto, sale e pepe. Quando è cotto mettetevi sopra il burro ed inumiditelo con sugo di limone o di aceto.

Fegato di vitello alla Borghese.

Infilzate con grossi filetti di lardo un fegato di vitello, fate arrostire in una casseruola un pezzo di lardo, e fate friggere bene il fegato; aggiungete in seguito sale, pepe, carote, cipolle ed un mazzolino guarnito e due bicchieri di vino bianco; copritelo bene, fate cuocere a fuoco lento per tre ore, movendo dolcemente la casseruola di tempo in tempo onde non si rappigli sul fondo.

Fegato di vitello su la graticola.

Tagliate il fegato in fette larghe, mettetelo su la graticola con fuoco ardente acciò non abbia a perdere il sugo, rivolgetelo d'ambe le parti, in meno di dieci minuti è cotto, e lo metterete su un piatto con un pezzo di burro, erbe, fine, pepe o qualche goccia di aceto, o sugo di limone.

Fegato in reticella.

Tagliate in quattro parti, e fate friggere una grossa cipolla con burro tanto a darle un bel colore; tagliate un mezzo fegato di vitello con un poco di lardo, mettetelo in un mortaio colle cipolle, un pezzo di pane inzuppato nel latte, prezzemolo, cipollette, sale, pepe e quattro uova, pestate il tutto

insieme, mettete delle fette di lardo in una casseruola e stendetevi una reticella di vitello sopra, collocandovi il ripieno, ricopritelo coll'estremità della reticella, spargetela di bianco d'uova. Chiudete la casseruola con carta, sopraponendovi il coperchio; fatela cuocere per mezz'ora in un forno non troppo caldo, e dopo aver fatto sgocciolare la grassa mettetevi sopra una salsa chiara.

Fegato al bianco di pollo.

Tagliate il fegato a fettoline eguali, fate liquefare del burro fresco in una casseruola aggiungetevi prezzemolo, cipolle, erbe fine, sale, pepe, un mezzo bicchier di vino bianco, e mezzo di acqua. Quando tutto è cotto sbattete tre torli d'uova, con un poco d'aceto, e fatene un'amalgama che prenda qualche consistenza.

Fegato allo spiedo.

Infilzate con lardelli a distanze eguali il fegato di vitello, volgetelo in una carta unta di burro, mettetelo allo spiedo e lasciatelo cuocere un'ora e un quarto. Si può marinare qualche ora prima di farlo cuocere con prezzemolo, timo, lauro, sale, pepe e due cucchiai d'olio. Se lo pone in tavola col sugo caduto nella ghiotta aggiungendovi un poco di salsa piccante.

Fegato di vitello cotto all'Italiana.

Salate ed impeverate fettoline di vitello,

immergetele in uova che avrete dibattute con olio, infarinatele poscia e fatele friggere nell'olio. Collocatele poi a guisa di corona in un piatto nel cui mezzo verserete della salsa di pomi d'oro.

Fegato di vitello in papillotte.

Tagliate in fette piuttosto grosse il fegato, marinatele con olio, sale, pepe, erbe fine e tagliate cipolle minute, involgetele con carta unta d'olio, fate cuocere dolcemente su la graticola per mezz'ora, e recatele in tavola con salsa preparata.

Cotelette (braciuole) *di vitello alla milanese.*

Preparate le cotelette, fatele friggere con burro, un po' d'aglio e qualche cipolla, fino a tanto che sono ben colorite da tutte le parti, mettete in una padella della salsa di pomi d'oro e fatela restringere, e nella medesima le cotelette che avrete levate dall'altra padella, lasciate bollire per qualche istante e dopo guarnitele coi maccaroni alla napoletana.

Animelle di vitello.

Mettetele in fusione nell'acqua per qualche ora, onde sieno ben bianche, e fatele cuocere ed adoperatele come frilandi di vitello.

Animelle di vitello fritte.

Immergete nell'acqua tiepida per un'ora

animelle di vitello un po' grosse, fatele bianchire per un'ora nell'acqua bollente, ritornate ad immergerle nell'acqua fredda e tagliatele ciascuna in tre pezzi. Mettete in una casseruola con burro mezz'uovo, impastate con farina ed aceto, un bicchier d'acqua, tre chiodi di garofani uno spicchio d'aglio, due cipolline e quattro cipolle, un pizzico di prezzemolo, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe. Fate intiepidire la marinata, rimestando il burro fino a tanto che sia liquefatto poscia rimettete le animelle di vitello, e le togliete dal fuoco per lasciarle marinare due ore. Mettetele a sgocciolare sopra un pannolino, infarinatele e fatele friggere fino che hanno un bel colore; allorchè sono cotte vi gettate del prezzemolo, col quale guarnite la frittura.

Gelatina di carne all'Italiana.

Prendete un bel pezzo di vitello, od anche un pollo con tre chilogrammi del giretto di vitello, e fate bollire il tutto per tre o quattro ore, schiumandolo; lasciate poi riposare il brodo o fatelo passare allo staccio, e versatelo in una casseruola per chiarificarlo con qualche fetta di limone o bianco d'uova dibattuto che vi metterete quando bollirà; togliete tutta la schiuma che farà, ed allorchè sarà ben chiaro e trasparente lo farete stringere a fuoco lento, fino a tanto che, versandone una goccia su di un piatto freddo la medesima si congeli tosto, ed in allora

lo toglierete dal fuoco e lo metterete al fresco e non tarderà a divenire gelatina. Questa gelatina è ottima per i convalescenti.

Animelle di vitello in carta.

Dopo lavate ed imbianchite le animelle, ne toglierete il cornetto, poi le metterete, tagliate in più pezzi, in una marinata d'olio, lardo liquefatto, cipolle, funghi tagliati, sale e pepe; farete scatolette di carta e le ungerete d'olio, dentro e fuori, e vi metterete dentro le animelle colla marinata. Le scatolette con sotto un foglio di oliata deponetele su la graticola e fatela cuocere sopra fuoco o cenere calda per una mezz'ora, avendo cura che la carta non pigli fuoco. Allorchè saranno cotte vi metterete del sugo di limone ed un po' d'aceto.

Animelle di vitello con erbe fine.

Tagliate fino un po' di finocchio, prezzemolo, cipolle, spicchi d'aglio e cipolline; impastateli con un poco di burro fino, sale minuto e grosso pepe. Fate bianchire quattro animelle di vitello, foratele in cima per farvi penetrare questo miscuglio, mettetele in una casseruola, ricopritele con qualche fetta di lardo, bagnatele con un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto consumato, che farete restringere a lento fuoco quando la cottura è compiuta, disgrassate e mettetevi un cucchiaio d'ottimo sugo.

Santè di animelle di vitello.

Tagliate in brani delle animelle di vitello, fatele bianchire e sgocciolare e spargetele di finissimo sale, mettetele a friggere in una padella in cui avrete fatto liquefare del burro, con fuoco ardente; allorchè saranno ben colorite da una parte e dall'altra vi aggiungerete della salsa A vostro piacimento guarnite i brani d'animelle con guarnizione di croste di pane fritte.

Ragò d' animelle di vitello.

Lavate e fate bianchire due o tre animelle di vitello; fate a fette quattro ettogrammi d'ottimo lardo, e mettetelo in una casseruola per farlo sudare sopra un fuoco dolce. Allorchè il lardo è cotto ungete colle stesse per traverso le animelle di vitello, che collocherete in una casseruola con del brodo, un mazzolino di prezzemolo, cipolle, mezzo spicchio d' aglio, due chiodi di garofano, cinque o sei foglie di serpentaria, senza sale: fate cuocere per mezz' ora, poscia ritiratelo, fatelo passare allo staccio e levatene l' untume, riponetele sul fuoco per ridurle alla gelatina, aggiungete un mezzo bicchier di brodo con due cucchiai ordinari d' agresto, e staccate ciò che rimane dalla casseruola, mettetevi del burro quanto una noce impastato con poca farina e due tuorli d' uova, fate amalgamare sul fuoco senza far bollire, mettetevi sopra l' animelle di vitello, che avrete ridotto in gelatina con ghiaccio.

Preparazione della pannicola di vitello.

Lavate in molte acque una pannicola di vitello, immergetela in una terrina d' acqua tiepida per estrarre tutto il sangue, fatela cuocere per tre ore in una marmitta piena d' acqua con mezzo bicchiere d' aceto, sale, pepe ed un mazzo guarnito, due chiodi di garofano, e quattro cipolle grosse; si mette in tavola calda e mangiasi con aceto, sale, e pepe.

Pannicola di vitello alla Provenzale.

Tagliate la pannicola a filetti e lasciatela diventare fredda; componete una salsa con eccellente brodo, due cucchiai di olio d' oliva, sale, pepe, un pochettino d' aglio e qualche fungo secco tagliato a minuto, fate cuocere il tutto, e quando la salsa sarà ristretta al suo vero punto gettatevi i filetti per dieci minuti, perchè prendino il sapore; aggiungetevi del sugo di limone e portatela subito in tavola.

Pannicola di vitello in frittura.

Fate bollire la pannicola di vitello in acqua imbianchita con latte, sale, pepe, cipolle e due carote, e lasciatela dopo sgocciolare sopra un pannollino; tagliatela poi in brani lunghi un pollice, marinatela con ogni specie d' erbe tagliate, mettetevi sale e pepe a volontà, poi qualche goccia d' aceto, un tuorlo d' uovo ed un po' di farina, impastate tutto insieme e fate friggere nel burro.

Pannicola di vitello alla Marinaja.

Allorchè la pannicola è cotta, tagliatela in pezzi lunghissimi, grossi un dito; marinateli con brodo, sale, pepe, garofano, e qualche goccia d' aceto; si condisce poi con qualunque salsa piccante che si voglia, od anche semplicemente la si frigge nella padella, immergendola in una pasta composta di farina, tuorli di uova ed un poco di vino bianco.

Pannicola di vitello fricassè.

Fatela bianchire, e tagliatela in pezzettini, passate un po' di cipolla tagliata a fette nel burro liquefatto, o grascia bianca, gettatevi la vostra pellicola con sale e pepe, e togliendola dal fuoco gettatevi qualche goccia d' agresto. Si può farla in fricassè, con salsa di pollo e facendo un' amalgama con tuorli d' uova.

Polmone di vitello alla Marinaja.

Tagliate a brani un polmone di vitello, mettetelo in una marmitta piena d' acqua con tre cipolle grosse, un mazzo guarnito, sale e pepe, fate bollire per un' ora, togliete il polmone e fatelo sgocciolare. Fate un arrosto, nel quale metterete a friggere del lardo, mettetevi dopo il polmone, delle cipollette, funghi, mezza bottiglia di vino bianco, sale e pepe, e lasciate cuocere a lento fuoco.

Polmone di vitello alla Poulette.

Tagliate un polmone di vitello in piccoli brani, lavatelo in molte acque, fatelo bianchire, riponetelo nell' acqua fredda, mettetelo poi in una casseruola con un pezzo di burro ed un poco di farina; fate cuocere, rimestate onde la farina non si rappigli al fondo, bagnatela con brodo, mettete pepe, sale, prezzemolo, cipolle, timo e lauro: quando i brani sono cotti a metà, aggiungetevi cipolle e funghi. Al momento di recarla in tavola fate una amalgama di tuorli di uova e qualche goccia d' aceto.

Codini di vitello colle verza alla borghese.

Si tagliano in due ognuna delle tre piccole code di vitello, si fanno bianchire un istante con quattro ettogrammi di lardo tagliato in fette; dopo si farà bianchire la metà d' una grossa verza tagliata in mezzo per un quarto d' ora la si ritira poi nell' acqua fredda e la si spreme bene, se ne tolgono i torsi e si legano collo spago. Si mettono i codini in una marmitta col lardo legato e la verza, un mazzo di prezzemolo e cipolle, sale e pepe, si bagna con brodo, e si fa cuocere a fuoco lento, sino a tanto che sono cotti.

Codini di vitello in stufato.

I codini di vitello cotti in stufato si mettono come la lingua di manzo con differenti ragò e legumi.

Piedi di vitello.

Si preparano e si fanno cuocere come la pannicola di vitello.

Piedi di vitello alla Poulette.

Preparati che siano, come quì sopra si é detto, si fanno i fricassé come le animelle di vitello alla Poulette.

Piedi di vitello marinati.

Involgeteli in una pasta fina e fateli friggere in padella fin che sieno dorati.

Piedi di vitello fritti

Dividete in due, quattro piedi di vitello, fateli cuocere in acqua imbiancata con farina, poi li fate marinare con burro impastato con farina, sale, pepe, vino ed aceto, aglio, mazzolino di prezzemolo, cipollini, timo e lauro. Dopo tre ore li ritirate, li involgete nella farina, li fate friggere, poscia mettetevi sopra del prezzemolo fritto.

Amourettes en Matelote.

Fate imbianchire con cipolle bianche, fatele cuocere in una pentola con latte di carpione pesce minuto, e qualche coda di gambero, e due bicchieri di buon Sciampagna, mettetevi sale, pepe, basilico e chiodi di garofano con una o due fette di lardo tagliato

a dadi; quando è ben cotto, e la salsa ristretta, portatelo in tavola ben caldo.

Polpette.

Tagliate delle fette di vitello, larghe due dita e lunghe tre, le fate divenire piatte e sottili battendole; mettete in ogni fetta così ridotta del ripieno fatto come meglio vi garba; quando il ripieno è ben finito, vi mettete due tuorli d'uova ed un mezzo cucchiaio d'acquavite, sale, pepe, e stendetelo sulle fette di vitello ed avvolgetele; mettete su d'ogni polpetta una fetta di lardo, e legatela, fatele cuocere allo spiedo involte in una carta. Quando saranno cotte impanatele, e fate prender loro un bel colore dorato con fiamma viva, ed unitevi salsa di sugo chiaro e di buon gusto.

Rognone di vitello.

Lo si taglia in più modi: si può separare le cotelette, dopo le quali si deve lasciare un poco di filetto; oppure si toglie prima il filetto, che si taglia in brani di varia grossezza; il rognone si toglie e si taglia nella medesima maniera come si separa le cotelette.

Rognone di vitello allo spiedo.

Ungete d'olio con una penna un pezzo di rognone di vitello, legatelo e mettetelo allo spiedo e fatelo cuocere per circa due ore.

Carré di vitello allo spiedo con erbe fine.

Preparate e coprite con lardo fino tutto il filetto d' un carré di vitello, fatelo marinare tre ore in una terrina, con prezzemolo, cipolle, funghi, foglie di lauro, timo, basilico, cipollette, tutto tagliato sottilmente, poscia mettete sale, pepe grosso, noce moscata grattugiata ed un poco d' olio, mettetelo allo spiedo con tutto il condimento preparato; involgetelo in due fogli di carta unta con burro, legate in modo che nulla possa sortire. Quando è cotto levate la carta e tutte le erbe fine e la carne che vi si attacca, e metterete tutto in una casseruola con un po' di sugo, e di agresto, un poco di burro, impastato con farina, sale, pepe e fate legare al fuoco e mettetela dopo su la carne di vitello.

Vitello alla carta.

Se vi rimane del vitello arrostito, tagliatelo a fettoline, tagliate il rognone con prezzemolo, cipolle, mettete sale, pepe, noce moscata e pane trito. Mescolate il tutto, e fate friggere delle fette di lardo nella padella, prendete della carta e fatene scatolette, fregate con olio, poi mettete uno strato di ammorsellato ed uno di vitello e così di seguito; quando le vostre scatole sono ripiene, copritele con carta e mettete sulla graticola, una mezz' ora basta per la cottura. Al momento di recarle in tavola mettetevi sugo di limone.

Rotella di vitello alla Borghese.

Levate la noce intiera della coscia di vitello inlardellatela e legatela con spago perchè la pelle che l' inviluppa non si guasti. Ungete di burro il fondo d'una casseruola e mettetevi la noce estratta, fatele prendere un bel color d' oro, mettete all' intorno due carote, quattro grosse cipolle tagliate, un mazzolino guarnito e circa due bicchieri di brodo, poscia coprite il tutto. Al momento di recarla in tavola fate sgocciolare la noce, fate ristringere il fondo almeno alla metà dopo di averlo ben digrassato. Mettete la noce sopra un piatto con legumi, versatevi sopra il fondo, oppure altre salse, come di pomi d' oro, d' acetosa, ecc. e servite.

Fricandeau.

Preparate e lardellate con fili sottili di lardo una noce bianchissima di vitello, e fatela cuocere in una casseruola con carote, cipolle, mazzolino guarnito, chiodi di garofano e bagnatela con brodo, fatele prendere il colore bagnandola sovente con lo stesso suo sugo. Quando è cotta ritiratela dalla casseruola; sgrassate il sugo, passatelo dallo staccio in un' altra casseruola, fatelo ristringere fino alla gelatina, mettetevi il *fricandeau*, e poscia mettetelo sul piatto staccando bene con consumato la gelatina dalla casseruola. Se riesce di buon gusto, ponetela sul *fricandeau*, oppure versatela su d' un piatto

d' acetosa o di cicoria sul quale metterete il *fricandeau*. Lo potete guarnire anche con salsa di pomi d' oro.

Rotella di vitello glacé.

Si prepara nel modo su indicato e si aggiunge del sugo di vitello che si ristringe in caramelle, e col quale si condisce il vitello, apponendovi quella salsa o guarnizione che si vuole.

Petto di vitello glacé.

Scegliete una punta di vitello, apritela per di sotto e formate una saccoccia più o meno grande, fate un ripieno di animelle di vitello, spugnole, bianco di pollo o rimasugli di selvaggina, lardo raspato, con prezzemolo, cipolle, sale, pepe, noce moscata, funghi, due tuorli d' uova crudi e riempite con questo la punta di vitello, cucitene l' apertura e collocatela in una braciera, in cui avrete messo un poco di lardo, due bicchieri di buon brodo, mezza bottiglia di vino bianco; quando è cotto lasciate ristringere il sugo, e mettetelo colla punta di vitello, guarnitela con ragò di spugnole, d' animelle di vitello o d' un salmì di legumi.

Punta di petto ripiena con erbe fine.

Preparate la punta di vitello come si è detto, e fate un ripieno con spinaci, acetosa, sparagi, cuori di carciofi ed erbe poco salate, tagliate

tutto minutamente con un po' di lardo e mollica di pane bollita nel latte; riempite la punta di petto e fatela cuocere in una pentola, oppure in una casseruola con entro lardo e brodo, quand' è cotta guarnitela con sugo di vitello o biondo di salato, con spugnole, recatele in tavola in piatto caldo.

Lombata di vitello al naturale.

Infilzate nelle parti più carnose di un lombo di vitello alquanto lardo grosso, copritelo con un foglio di carta bianca, e fatelo cuocere allo spiedo; impanatelo bene e fategli prendere un bel colore; poi mettete sopra al medesimo sugo di manzo o di pollo.

Carré di vitello glacé.

Preparatelo con fili di lardo poco grossi, e fatelo cuocere in una braciera con entro del brodo: bagnatelo con un bicchiere di brodo, e un mezzo bicchiere di Sciampagna, il tutto cotto e ristretto al punto conveniente; mettete il vitello sul piatto e copritelo col sugo che avrà dato.

Carré di vitello inlardellato.

Infilzate con fili di lardo il vitello, involgetelo in foglio di carta unta di grasso bianco, e fatelo cuocere allo spiedo; allorquando sarà cotto, toglietevi la carta, e fate prendere colore ai fili di lardo facendoli girare allo spiedo cinque o sei volte, e mettetevi sopra quella salsa che meglio vi piace.

Cotelette di vitello alla Borghese.

Liquefate un pezzo di burro ed un pizzico di farina, mettete poscia quattro cotelette di vitello, fatele friggere, ch' esse sieno di color d' oro, aggiungetevi un bicchier di brodo, una dozzina di cipollette, qualche fungo, un mazzolino guarnito, sale, pepe, e fate cuocere.

Cotelette di vitello alla Lionese.

Lardellate le cotelette con fili sottili di lardo, acciughe e cornicini, marinatele per un' ora con olio fino, sale, pepe in granelli, cipolle e cipollini tagliati ben minuti; fatele, cuocere a fuoco lento in questa marinata dopo di averle inviluppate in fette di lardo; mettete in seguito un poco di burro in una casseruola con farina, prezzemolo e cipollette tagliate; rimestate un poco onde la farina s' incorpori col burro, bagnatela colla marinata ben disgrassata, fate amalgamare, aggiungetevi sugo di limone ed un poco d' aceto, mettete la salsa sotto alle cotelette.

Cotelette di vitello alla Santé.

Battete le cotelette, spargetele di sale fino, ed un poco di pepe grosso, e mettetele in una padella in cui avrete fatto friggere del burro; lasciatele sopra un fuoco ardente, rivolgendole d' ambo le parti; quando voi siete assicurato che sono cotte, le ponete a

guisa di corone sopra un piatto, e fra l'una e l' altra ponete una crosta di pane fritta, mettete un po' di brodo e di vino nella padella per distaccarne il denso ed il burro, rimestate questa salsa e versatela su le vostre cotelette.

Cotelette di vitello al naturale.

Immergete le cotelette di vitello nell'olio, mettetele sulla graticola rivolgendole più volte quando esse sono pressochè cotte, mettete sale e pepe d' ambe le parti.

Cotelette di vitello alla glacé.

Si lardellano a fili sottili le cotelette, si fanno friggere nella casseruola e cuocere a lento fuoco in due bicchieri di brodo, con carote, cipolle, sale e pepe ed un poco di giretto di vitello, quando sono cotte si levano e si fa restringere la gelatina; e si ricoprono con la medesima le cotelette, vi potete aggiungere quella guarnizione che credete.

Cotelette di vitello alla Papillottes.

Fate friggere le cotelette al burro, allorchè sono cotte d' ambe le parti, le ritirate dal burro e ponete nel medesimo cipolle tagliate fine e lavate, prezzemolo e funghi; friggete tutto al burro con un cucchiaio di farina, bagnate con sugo e buon consumato ed aggiungetevi sale, pepe, noce moscata, lardo raschiato e lasciate che tutto diventi

freddo. Prendete un foglio di carta, ungetelo d'olio, mettetevi una fetta di lardo, aggiuntevi il ripieno e collocate la coteletta nel mezzo, piegate la carta tutta all' ingiro e mettetela su la graticola a fuoco dolce.

Cotelette di vitello alla graticola ed impanate.

Dopo di averle ben preparate, ungetele con burro fresco ed involgetele nel pane grattugiato con entro un poco di sale, pepe ed erbe minutamente tagliate, ponetele alla graticola, ed aggiungetevi biondo di vitello o qualche altra salsa.

Cotelette di vitello ai tartufi.

In tre cucchiai d'olio d'oliva ponete un quarto di spicchio d'aglio, lauro, due bicchieri di vino bianco, due di buon brodo e tartufi tagliati a fette, fate cuocere le cotelette a lento fuoco; quando sono cotte date corpo alla salsa facendovi liquefare del burro impastato con fior di farina, lasciatela dopo bollire ancora per cinque minuti e portatela in tavola calda.

Cotelette di vitello alla Provensale.

Preparate le cotelette con proprietà, acciughe e cornicini a piccoli pezzi, lardellate le cotelette e mettetele nell'olio per una mezz'ora; inviluppate ciascuna di esse con una fetta di lardo, legatele e fatele cuocere nella casseruola, con burro, sale e pepe e due

bicchieri di brodo; ristretta la salsa, servitele in tavola calde dopo di averle slegate, ma non togliendone il lardo.

Fricassè di vitello.

Togliete la pelle ad un rimasuglio d'arrosto di vitello, tagliatelo a brani, mettete in una casseruola un pezzo di burro, allorchè è liquefatto aggiungetevi un pizzico di cipolle minute ed un cucchiaio di farina, fate che non prenda colore, bagnatele con brodo unitevi sale, pepe, noce moscata, prezzemolo e cipolla ben minuta, fate ristringere la vostra salsa; quando è ridotta quasi a metà, mettetevi il vitello, fatelo ben riscaldare senza bollire, e legate il tutto con due o tre tuorli d'uova ed un po' d'aceto.

Filetto di vitello glacè.

Tagliate in fettoline un pezzo di vitello già arrostito allo spiedo, collocatelo in un piatto, spargetevi sopra e nelle parti del prezzemolo, sale e pepe schiacciato ed erbe fine tagliate minute; versate sopra buon sugo di vitello, ma ristretto, e lasciategli prendere la gelatina Avanti di recarlo in tavola lo volterete in un altro piatto, onde abbia migliore apparenza.

Filetti di vitello con midolla.

Tagliate un filetto di vitello in piccole fette fatele venir piatte battendole; pestate in un

mortaio della mollica di pane grossa con un uovo, con lardo, prezzemolo, sale, pepe e midolla di bue; stendete un poco di questo ripieno su le fette di vitello, e copritele con un'altra fetta, ed incollate gli orli con tuorli d'uova dibattuti col bianco, e poi metteteli su la graticola e fateli cuocere a fuoco lento.

Salmì di vitello coi tartufi.

Tagliate un filetto di vitello a brani, e metteteli a due a due, collocate una fetta di giambone fra i due brani di vitello ed impastate gli orli con bianco d'uova. Tagliate poscia dei tartufi in fette sottili, mettetevi sale, pepe, prezzemolo e cerfoglio, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, e fate cuocere il vitello, e allorquando la salsa è ristretta recatelo in tavola.

Galantina di vitello.

Levate intieramente le ossa ad una spalla di vitello, fate un ripieno con brani di quella carne, ponendo per ogni chilogrammo di carne un chilogrammo di lardo ben tagliato, quando il ripieno è ben tagliato lo distenderete su la spalla per l' altezza di un pollice e vi mettete sopra dei fili di lardo con fili di lingue e tartufi. Aggiungete sale, pepe noce moscata per marmorizzare la vostra galantina, ricoprite tutti gli ingredienti col ripieno, e vi mettete altri fili di lardo e di lingua e tartufi, ecc., e poscia un altro strato

di ripieno. Quando tutto è disteso, piegate a guisa di rotolo la vostra spalla in lungo, vi unite bene la carne, e la legate con spago e la ricoprite di lardo, la involgete in un pannolino, perchè nel cuocere conservi una bella forma, la mettete in una braciera ove collocate fette di lardo, e qualcheduna di vitello, e due piedi di vitello fatti bianchire le ossa della spalla, sei carote, dieci cipolle delle quali una infilata con chiodi di garofano, quattro foglie di lauro, un poco di timo un mazzolino di prezzemolo e cipollini; poi lo bagnate con brodo, e con una bottiglia di ottimo vino bianco vecchio, e fate bollire per tre ore, poi assaggiate se la spalla è cotta, in allora la levate e fate uscire dalla medesima tutto il liquido premendola; lasciatela diventar fredda, e non levate il pannolino se non quando è fredda del tutto. Il liquido lo fate passare dallo staccio, dibattete due o tre uovi intieri, mescolateli al liquido in una casseruola che collocate sopra un buon fuoco, abbiate cura di agitare dolcemente sino al momento della bollitura, poscia diminuite il fuoco per lasciarla bollire lentamente per una mezz'ora, fatela passare nuovamente per lo staccio, e lasciatela venir fredda. Al momento di recare in tavola con un cucchiaio le metterete intorno della vostra gelatina.

Tenerumi di vitello alla Poulette.

Fate liquefare del burro e fate friggere i tenerumi di vitello, mettetevi un pizzico di

farina, una tazza di brodo, ed anche un mazzolino guarnito, cipollette, funghi, sale e pepe al momento di recarli in tavola legateli con un'amalgama.

Tenerumi di vitello ai piselli.

Fate friggere i tenerumi nel burro, polverizzateli con farina, e bagnateli con brodo mettetevi un mazzolino guarnito, sale e pepe Allorchè son quasi cotti mettetevi i piselli, fateli cuocere e disgrassateli.

Tenerumi di vitello con punte d'Asparagi.

Tagliate, dando la medesima forma le estremità dei tenerumi, lavateli e fateli bianchire, passateli un momento nel burro bagnateli con brodo, salateli e mettetevi un mazzolino. Allorchè sono cotti mettete dentro le punte di asparagi, od anche il ragò delli stessi e preparateli sul piatto.

Tenerumi di vitello al rosso.

Fate divenir rosse venti cipollette nel butirro in cui avrete fritte i tenerumi, ritirateli dalla casseruola, e fate un rosso che inumidirete con brodo od acqua, aggiungetevi mazzolino guarnito, sale e pepe, rimestate nella casseruola la vivanda e le cipollette, e lasciate bollire lentamente per due ore.

Tenerumi di vitello impanati e fritti.

Tagliate in pezzi, largo un dito, una punta di petto, fateli friggere con burro in una

casseruola, rimestate bene con un po' di farina, poichè si unisca bene al burro, bagnatela di brodo, mettetevi prezzemolo, cipolle, cipollini, funghi tagliati a dado, un po' di sale e del pepe grosso, fate cuocere e ristringere la salsa in un vaso di maiolica, mettete nella salsa i tenerumi, e fateli friggere in una padella, e recateli in tavola con prezzemolo fritto.

Il Montone.

Si deve preferire il montone giovane perchè è tenero, e non deve essere troppo grasso.

Lingua di montone glacés

Mondatele dalla pelle, infilatele con lardo, e fatele cuocere nel buon brodo, con un poco di vitello, ed allorchè sono cotte fate ristringere il brodo in gelatina ben bionda, colla quale voi coprite le lingue nel medesimo piatto sul quale le dovete mettere in tavola.

Lingue arrostite.

Si lardellano con piccoli fili di lardo, si mettono su d' un piccolo spiedo s' involgono in carta unta di burro, e si fanno cuocere a lento fuoco; un po' prima che sieno cotte si toglie la carta e si bagnano con burro liquefatto, o grasso e si fa prendere alle medesime un bel colorito; e si pone su le stesse quella salsa che meglio piace.

Lingue di montone al gratin.

Levate la pelle alle lingue, mettete in un piatto uno strato di ripieno cotto, collocatevi le lingue, e mettete il piatto sulla cenere calda sin tanto che il ripieno sia attaccato al fondo, formato il gratin lo disgrassate e portate in tavola le lingue con salsa italiana.

Lingue di montone alla graticola.

Fatele cuocere a metà in un buon brodo, tagliatele in due parti e fatele friggere in lardo liquefatto; conditele poi con sale, pepe, prezzemolo tagliato minuto, con pane trito, impanate le lingue con questo miscuglio, e fatele cuocere alla graticola con fuoco lento.

Lingue di montone col formaggio lodigiano metodo del celebre Battista.

Ponete con un po' di sale le lingue in una braciera, lasciatele poi venir fredde, e le fendete senza separarne le parti; preparate un piatto di salsa spagnuola o di altra, e vi spargerete sopra ottimo formaggio lodigiano; mettete in fondo al piatto le lingue, e le ricoprite con formaggio lodigiano grattugiato, mescolato a pane fate passare per uno staccio e le bagnate con un poco di burro liquefatto; fate cuocere il tutto a fuoco lento sotto e sopra; allorchè hanno preso colore le servite in tavola.

Lingue di montone alla matelote.

Mettete le lingue già preparate nella braciera, e tagliatele in due parti senza separarle; mettete in una casseruola con cipolle tagliate in mezzo, brodo vino bianco, sale e pepe grosso; fate bollire fin che le cipolle siano cotte; ritiratele, fate ristringere la salsa, stemperate un acciuga con un pizzico di capperi intieri, mettete le lingue sul piatto, con croste di pane fritto, cipolle e funghi all' intorno, bagnate il tutto col fondo della bollitura fatto passare dallo staccio.

Lingue coi tartufi.

Dopo ben pulite le lingue, inlardellatele con fili di tartufi che passino da parte, inzuppatele nell'olio, con sale, pepe, prezzemolo o tartufi tagliati fini, aggiungetevi un poco di lardo, e fateli cuocere a fuoco lento in una casseruola coperta, quando son cotte versatevi sopra quella salsa che più vi piaccia

Code in stufato.

Pulite bene le code del montone, fatele bianchire, collocatele dopo in una piccola marmitta, per farle cuocere in brodo consumato, con un paio di fette sottili di lardo, sale, pepe, prezzemolo, serpentaria ed erbe fine legate in mazzolino; potete aggiungere dei piccoli navoni se vi piace; quando son ben cotti metteteli in un piatto, fate restrin-

gere la salsa in consistenza e versatela sulle code.

Code allo spiedo.

Pulitele e lavatele ia acqua calda, fatele poi bianchire in acqua bollente; impanatele con pane trito misto a sale, pepe ed erbe, e fatele cuocere allo spiedo con fuoco moderato, mettendovi quella salsa che più vi piace.

Code di montone fritte.

Dopo averle fatte bianchire e cuocere, immergetele fredde nell' albume d' uova, poi involgetele nel pane grattugiato e passato allo staccio, lasciate asciugare e le impanarete tre volte ripassandole nel bianco d'uova, onde si formi una bella crosta; fatele friggere e portatele in tavola con prezzemolo fritto.

Piede di montone alla Poulette.

Lavate prima i piedi in molte acque calde, puliteli e toglietene tutto il pelo; poi bisogna farli cuocere in una marmitta con molta acqua, fino a tanto che le ossa si distacchino, insieme a qualche grossa cipolla, un mazzolino guarnito, sparso d'aceto, sale e pepe, quando sono cotti, separatene le ossa più grosse, mettete in una casseruola un bel pezzo di burro, un poco di brodo, funghi, sale, pepe, e un mazzo di erbe fine ed un pizzico di fior di farina quando è ben cotto

fatevi un' amalgama con tuorli d' uova ed una goccia d' aceto o sugo di limone.

Piede di montone con erbe fine.

Preparateli e fateli cuocere come si è detto sopra, fate friggere delle erbe nel burro, sale, pepe e noce moscata, e con questo mescolatevi e saldate le estremità con un poco di pasta ed impanateli, poi fateli friggere e procurate che prendino un bel colore.

Piede al sugo di bue.

Fateli bianchire e cuocere, e mettete del buon sugo di bue e dei piccoli navoni per guarnizione. La salsa deve essere di un bruno dorato, e bisogna rimestarlo di quando in quando onde la medesima non si abbruci.

Piede di montone al Gratin.

Preparateli come quelli alla Poulette, quando sono cotti e disossati fate liquefare un pezzo di burro in una teglia, tagliate prezzemolo, cipolle e funghi, cipollini, formaggio lodigiano e mescolate il tutto con pane grattugiato, sale, pepe e noce moscata; fate di tutto questo uno strato nel fondo della teglia, e sopra al medesimo collocate i piedi e ricopriteli con un altro strato del ripieno fatto, e poscia mettetevi un poco di brodo, fate cuocere a fuoco lento, per mezz' ora, poi copriteli con bianco d' uova battuto, e quando hanno preso un bel colore recateli in tavola.

Cervello di montone.

Si prepara come il cervello di vitello, e per bianchirli basta lasciarli qualche minuto nell' acqua bollente.

Rognone di montone col vino di Sciampagna.

Dopo levata la pelle tagliate in quattro parti eguali dieci rognoni di montone, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, prezzemolo tagliato, sale, pepe e noce, moscata, teneteli sul fuoco vivo fino a tanto che il sugo ne sia ristretto; preparate poscia una salsa all' italiana, e mettete in una casseruola un bicchiere di vino di Sciampagna od altro di buona qualità, un pizzico di cipolle tagliate, sale, pepe, noce moscata, un cucchiaio d' olio d' oliva e funghi; fate ridurre a metà ed aggiungetevi della salsa spagnuola, e fate che sia ben legata e quando è preparata mettete i rognoni nella stessa, e badando che non prendino il bollore altrimenti diverebbero duri.

Rognone di montone alla graticola.

Prendete i rognoni in senso contrario al nervo, togliete le piccole pelli che gli inviluppano, finite di fenderli in modo che le due parti non si separino, infilzateli con uno stecco di legno in modo che stieno fermi, spargeteli di sale e pepe, metteteli su la graticola, voltateli, e quando sono cotti collocateli in un piatto e recateli in tavola.

Gigot di montone arrostito.

Preparatelo due o tre giorni prima di farlo cuocere, scegliendolo d'un rosso un po' bruno; bisogna batterlo per farlo divenire tenero, levarne la pelle e mettervi qualche spicchio d' aglio. Lo si ponga allo spiedo ed a un fuoco vivo. Si rivolti spesse volte, lo si unga col proprio suo sugo, un' ora e mezza basta per la cottura d' un gigot di circa cinque chilogrammi.

Gigot marinato arrostito.

Marinate del gigot lardellato con fili di lardo nell' aceto, con cipolle, aglio, limone, prezzemolo, cipollini, timo, lauro, sale e pepe. Lasciatelo in tal modo per due giorni, e prima di farlo arrostire fregatelo con un poco d' olio, e mettetelo allo spiedo per un' ora e mezza, avendo cura di voltarlo e di bagnarlo col sugo che produce.

Gigot alla Guascone.

Togliete le ossa ad un buon gigot, ad eccezione dello stinco, mettetevi dieci o dodici spicchi d' aglio, ed acciughe tagliate in filetti, mettete allo spiedo, quando è cotto mettetelo in tavola, aggiungendovi del ragò d' aglio, il quale si prepara così fate bianchire in più brodi otto ettogrammi d' aglio. Quando è cotto lasciatelo sgocciolare, e poscia mettetelo in una casseruola con cinque cucchiai

di spagnuola ristretta, un pezzo di burro, ed un poco di sugo fatto ristringere, ed adoperatelo invece di fagiuoli.

Gigot in acqua.

Togliete le ossa ad un gigot tenero, fatelo friggere nel burro e prender colore su d' un fuoco dolce, bagnatelo con un poco di brodo, mettetevi uno o due spicchi d'aglio, qualche cipolla grossa, carote, sale e pepe, legate con un poco di fecola e lasciatelo cuocere almeno sei ore.

Gigot alla bragia.

Levate le ossa al gigot, ed inlardellatelo con grossi fili di lardo nell' interno; legatelo, e mettetelo in una casseruola con carote, cipolle, mazzo guarnito, sale, pepe e le ossa che avete levate, fette di lardo, brodo ed un cucchiaio d' acquavite. Allorquando sarà all' ordine di bollire, coprite il fuoco e mettetene sul coperchio della casseruola e lasciate cuocere dolcemente cinque o sei ore; quando è cotto, fate passare il sugo dallo staccio e fatelo ristringere prima di riversarlo sul vostro gigot.

Fettoline di gigot.

Tagliate in fette sottili il rimanente d'un gigot arrostito, fate un rosso che voi bagnerete con un poco di brodo, sale e pepe ed un poco d' aceto, una o due cipolle intiere,

lasciate cuocere lentamente senza far bollire. Potete surrogare l' aceto con cornicini tagliati, ritiratele le cipolle avanti di metterlo in tavola.

Spalla di montone arrostita.

Inlardellatela con qualche filo di prezzemolo, uno spicchio d' aglio, e mettetela allo spiedo con molta cura.

Spalla di montone all' acqua.

Si fa alla spalla la medesima preparazione che al gigot all' acqua; essa è meno delicata e meno appariscente.

Spalla in stufato.

Dopo di averla battuta, inlardellatela, collocatela in una braciera, nel cui fondo avrete messo del lardo, carote, cipolle, sale, e spezie fine; quando è cotta mettetela nel suo sugo od impanatela per farle prendere colore nel forno, e guarnitela d' una salsa di cornicini, e di animelle di vitello.

Spalla alla casareccia.

Battetela, inlardelletela, e spargetela di sale e spezie fine, mettetela in un grosso piatto di terra circondata da cipolle, selleri, carote con un bicchier d' acqua in fondo copritela e mettetela nel forno; quando è cotta servitela in tavola col suo sugo.

Carré alla provenzale.

Inlardellatelo alternativamente di lardo, acciughe e cornicini, fatelo cuocere in una braciera con lardo, selleri, carote e cipolle, aggiungetevi se volete cuori di carciofi, spugnole e recatelo in tavola nel suo proprio sugo.

Dorso di montone in stufato.

Togliete le ossa della metà del dorso, (parte che si trova fra la prima costola ed il gigot), e conditelo bene nell' interno, di sale, e di pepe, avvoltatelo e legatelo bene in modo che presenti un quadrato lungo; mettete in seguito in una casseruola delle fette di lardo, collocate nella medesima il dorso, aggiungendovi tre carote, quattro cipolle, due chiodi di garofano, una foglia di lauro un poco di timo, un mazzolino di prezzemolo, e cipolle; versatevi sopra una mestola di buon brodo, coprite il tutto con carta unta di burro, fate cuocere con fuoco sotto e sopra per tre buone ore. Al momento di recarlo in tavola fatelo sgocciolare, slegatelo e levate la pelle.

Si può mettervi sotto ciò che si vuole, cicoria, spinaci, puré di cardi o di funghi. Si possono mettere delle lattughe all' intorno, con salsa di cipolle glacè quando è levata la pelle bisogna impanarlo e mettervi sugo chiaro.

Petto di montone in carbonata.

Levate le ossa dal petto, e tagliate la carne in quella forma che vi piace. Mettete poscia in una casseruola delle fette di lardo, con qualche fetta di giambone e la carbonata di sopra la coprite di lardo, aggiungetele due carote tagliate in fette, quattro cipolle tagliate nell' egual guisa, due foglie di lauro, ed un po' di vino; vi verserete una mestola piena di brodo, e farete bollire lentamente con fuoco sotto e sopra per tre ore continue. Al momento di recar in tavola la farete sgocciolare, la farete glacè, e vi metterete sopra cicoria o spinaci.

Petto di montone colle piccole radici.

Dopo di aver fatto cuocere il petto di montone come si è accennato, voi lo metterete a guisa di crema e dopo verserete nel mezzo un ragò di piccole radici.

Filetti di montone ad uso Cervo.

Si preparano dodici piccoli filetti di montone, e s' inlardellano, si fanno marinare tre o quattro giorni nell' aceto, sugo d' aranci, prezzemolo intiero, e delle cipolle in fette, e un momento prima di recarli in tavola si fanno cuocere con mezza gelatina e loro si dà un bel colore, e si servono caldi con salsa peverata.

Filetti di montone in polpette.

Si taglia nella sua larghezza un filetto intiero in fette, si fanno divenir piatte; si mette un ripieno fatto col bianco di pollastro cotto, grasso di bue bianchito, prezzemolo, cipolle e funghi tagliati, sale, pepe e quattro tuorli d' uova; si avvolgono le polpette, si fanno cuocere allo spiedo inviluppandole di lardo e di carote, e vi si mette di sopra una buona salsa.

Filetti di montone alla Villeroy.

Levate i filetti del montone inlardellateli a piccoli fili di lardo ed inzuppateli per una mezz' ora nell' aceto misto ad acqua con sale, pepe e lauro, poi cavateli, asciugateli e metteteli allo spiedo con piccolo fuoco; quando sono cotti mettetevi sopra salsa piccante o altra che più vi piaccia.

Filetti di montone alla Periguenx.

Preparate i filetti come si è detto; marinateli nel vino di Madera od altro, con piccoli tartufi tagliati a fette finissime, fateli friggere in una casseruola uniti ad ottimo brodo, aggiungetevi del biondo di vitello, e lasciateli ristringere onde i tartufi comunichino il loro profumo ai filetti, e serviteli in un piatto caldo.

Cotelette di montone alla graticola.

Battete le cotelette, spargetele di sale e

pepe, mettetele su la graticola per dieci minuti a fuoco vivo.

Cotelette di montone con erbe fine.

Preparate le cotelette ben piatte e fatele passare da parte a parte con filo di lardo, e fatele cuocere a lento fuoco in una marmitta ben chiusa. Prendete in seguito prezzemolo, cerfoglio, spugnola, cipolla e due acciughe, tagliate tutto insieme, e mettete a friggere in una casseruola col burro, o nel lardo liquefatto; conditeli con moderazione e collocatevi le cotelette perchè ne prendino il sapore, bagnando le erbe con sugo di vitello o di bianco di pollo che servirà di guarnizione alle cotelette.

Si può accomodarle con acetosa, con carote, con rape, con piccole cipolle, e con ogni sorta di legumi e radici.

Cotelette di montone alla Soubise.

Formate dieci cotelette di due quadrati di montone, e non lasciate che un osso a ciascheduna; inlardellatele bene di lardo buono, e fatele cuocere in una braciera per qualche ora; quando son cotte mettetele su d' un piatto e copritele con un coperchio con un peso perchè prendino una bella forma, e quando son divenute fredde, collocatele in una padella col fondo che avete fatto chiarificare e restringere. Al momento di recarle

in tavola le mettete a guisa di corona, circondandole di cipollettine glacés ed un puré di cipolle bianche nel mezzo.

Cotelette di montone Santées.

Togliete alle cotelette la pelle e le ossa, eccetto quello che vi è dalla parte. Date alle stesse una forma rotonda dalla parte del filetto, fate in maniera che si possan prendere con le dita senza toccare la carne; mettetele nella padella, conditele e versatevi sopra burro tiepido. Al momento di portarle in tavola mettete la padella sopra fuoco lento ed abbiate cura di voltarle; fatele cuocere per otto minuti sopra un fuoco vivo, ritirate servitele calde con mezza gelatina.

Cotelette di montone colla cicoria.

Preparate le cotelette come si è detto di sopra, e mettetele nel medesimo modo sul piatto; mettetevi una salsa di cicoria ristretta sia al bianco, sia al rosso. Si possono preparare ancora colla lattuga, colle rape, colle piccole radici, coi funghi, coi citrioli nello stesso modo che colla cicoria.

Cotelette di montone alla puré.

Servite le cotelette cotte al naturale su la graticola, con un puré di pomi di terra, di fagiuoli, di maroni, ecc, ecc.

Cotelette di montone impanate.

Preparate che abbiate le cotelette inzuppatele nel burro tiepido con sale e pepe, impanatele e fatele cuocere per dieci minuti. Esse saranno più tenere se le preparate un giorno o due prima di mangiarle, avendo cura che non passino di cottura e che il pane non abbruci.

Cotelette di montone alla giardiniera.

Fate liquefare del burro in una casseruola piatta, mettetevi le cotelette; aggiungetevi sale e pepe, e bagnatele con brodo; allorchè sono cotte disponetele in corona su d' un piatto mettendovi in mezzo un ragò di legumi mescolati.

Cotelette di montone coi citrinoli.

Preparate le cotelette, che non batterete troppo onde conservano una certa grossezza, inlerdellatele con fili di lardo e fatele friggere nel burro di modo che sieno consistenti in ogni parte, mettetele in seguito in una casseruola con fette di lardo, pezzi di vitello, carote, cipolle, mazzolino guarnito; bagnate il tutto con brodo e fate cuocere a lento fuoco per due ore, allorchè sono cotte le metterete in un piatto in corona mettendovi in mezzo dei citrioli preparati al sugo.

Agnello e Capretto

Essi si preparano come il montone, allo spiedo, alla graticola, impanati. La testa di agnello si cuoce come quella di vitello dopo disossata, e si mangia al naturale essendo ben sgocciolata; la si serve con olio ed aceto, e con salsa di pomidoro e funghi.

Orecchie d' agnello ripiene e fritte.

Lavate, bianchite, ed asciugate una dozzina di orecchie, e fatele cuocere in un bianco come le orecchie di vitello, inzuppatele nel burro ed impanatele, dibattete poscia qualche uova con sale e pepe grosso, inzuppatene le orecchie impanatele di bel nuovo, indi mettetele in una padella calda; fate prendere alle medesine un bel colore, ritiratele e poi lasciate sgocciolare e servitele con prezzemolo fritto di sopra.

Piedi d' agnello gratines.

Cuocete in una braciera una dozzina di piedi d' agnello, e diciotto o venti piccole cipolle bianche; fate un piccolo gratin con pane e formaggio grattugiati, un pezzo di burro, tre tuorli d' uova, mescolate il tutto insieme e distendetelo sul fondo del piatto sul quale dovete collocare la vivanda: mettete questo piatto sopra cenere calda per far cuocere, e riponetevi sopra i piedi di agnello frammischiati con piccole cipolle, e fate an-

cora lentamente cuocere, dopo ne togliete la grassa e vi mettete sopra la salsa di bianco di vitello. La lingua, i piedi e la coda s'accomodano come quelle del montone.

Piedi d' agnello alla Poulette.

Fate un bianco con due ettogrammi di grassa di manzo, bagnatelo solamente con mezzo bicchier d' acqua, allorchè questa è ristretta e che la grassa è liquefatta, aggiungetevi un cucchiaio di farina e bagnate con dell' acqua calda, e del sale in proporzione, ed un mezzo bicchiere d'aceto, aggiungetevi mazzo guarnito e carote, lasciate cuocere i piedi da cinque o sei ore, fateli sgocciolare e preparateli come i piedi di montone. Fate liquefare un pezzo di burro in una casseruola ed aggiungetevi due cipolle tagliate fine ed un cucchiaio di farina, bagnate col brodo avanti che prenda colore, e aggiungetevi un pizzico di prezzemolo fritto; allorchè la salsa è ridotta aggiungetevi piedi di agnello; legato con due gialli d' uova e poche goccie d' aceto.

Quarto d' agnello arrostito ed impanato.

Prendete il quarto davanti dell' agnello, che è più delicato del posteriore, inlardellatelo bene, e sull' altra parte mettete molto pane grattugiato. Prima di metterlo su lo spiedo involgetelo con carta unta di burro, perchè non s' abbruci; quando è pressochè cotto, ri-

tiratelo dal fuoco, e toglietene la carta; poi mettete nuovamente del pane grattugiato dalla parte che non vi è lardo, con sale e prezzemolo tagliato fino; e rimettete il quarto di agnello ad un bel fuoco per fargli prendere colore, e lo accompagnate con sugo di limone, agresto ed aceto.

Quarto d' agnello davanti arrostito senza essere impanato.

Ricoprite il quarto di fette di lardo, fatelo cuocere allo spiedo e spargetelo di un' amalgama fatto con burro misto a prezzemolo, cipolle ed erbe fine tagliate.

Rostbif d' agnello arrosto.

Fate bianchire un rostbif d'agnello, toglietene la pelle che copre i filetti ed il gigot, inlardellate tutte le parti scoperte di lardo finissimo, arrotondate il rostbif, ed infilzatelo con stecchi, e poi ponetelo su lo spiedo involto in una carta unta di burro; quando è cotto, mettetelo in un piatto e ponete gelatina su le parti inlardellate, ed accompagnatelo con sugo chiaro.

Epigrammi d' agnello.

Prendete il quarto davanti, separatene la spalla e fatela cuocere allo spiedo, separatene anche le sei cotelette; mettete in una braciera il petto e, quando è cotto, lascia-

telo venir freddo e tagliatelo in sei fette, impanatelo e mettetelo alla graticola; fate cuocere le cotelette in una padella, e poscia mettetele in un piatto con una crosta di pane fritto ed un pezzo di carne del petto per ogni coteletta; ponete dei pezzi di spalla cotta allo spiedo, e qualche fungo in crema cotta, e versate questa salsa nel mezzo del piatto.

Altro modo di preparare un epigramma d'agnello.

Prendete il quarto davanti dell' agnello, separate la spalla delle cotelette, e disponetela a guisa di pallone, levate la pelle nel mezzo, ed inlardellatela con lardo fino; ponetela a cuocere con fuoco sotto e sopra, preparate un buon ragò di punte d' asparagi in crema cotta; che amalgamerete con due tuorli d' uova, e che verserete nel mezzo delle cotelette e collocherete sopra alla stessa la spalla con gelatina.

Galantina d' agnello.

Togliete le ossa ad un agnello, e prendete dei brani di gigot, ed in egual quantità della sugna di maiale, e giretto di vitello; tagliate minutamente il tutto, e mescolate insieme mettendovi due uova, sale e pepe, distendete l' agnello, ponendovi sale e pepe, e poi fate come è indicato per formare la galantina di vitello.

Fricassè d' agnello alla casereccia.

Tagliate dei funghi e fateli friggere al burro quando egli si assomiglierà all' olio, mettetevi un cucchiaio comune di farina, una mestola di brodo, lauro, prezzemolo e cipolle, fate restringere, togliete i funghi per metterli colla carne d' agnello e fate passare dallo staccio la salsa. Fatela riscaldare un istante prima di recarla in tavola, aggiungetevi un' amalgama di due tuorli d' uova, con sugo di limone od aceto, e rimestate onde l' amalgama sia buona.

Frastagli d' agnello alla casereccia.

Sono frastagli, la testa, il fegato, il cuore, il polmone ed i piedi.

Togliete le mascelle ed il muso, fatele bianchire col resto dei frastagli tagliati a pezzi, dopo metteteli a cuocere nel brodo; aggiungetevi del lardo di petto tagliato a piccoli pezzi, un mazzolino di prezzemolo, timo, e lauro; mettete la testa nel mezzo e le altre parti intorno, al lardo; unitevi una salsa fatta con brodo, aceto, sale, pepe, ed un poco d' olio, prezzemolo, serpentaria e cipolle tagliate; essa deve essere appena riscaldata senza farla bollire.

Maiale.

Orecchie di maiale alla graticola.

Salatele leggermente e fatele cuocere in un buon brodo, con sale, pepe, coriandri, serpentaria, lardo fino ed un mezzo bicchier di vino bianco; quando sono cotte lasciatele venir fredde, fendetele a metà verso il rosso, e fregatele leggermente colla propria grassa che hanno dato, impanatele bene dappertutto, e fatele rosolare alla graticola.

Orecchie di maiale alla Veneziana.

Fatele cuocere nel brodo, con due foglie di savia o di serpentaria, cavatele e lasciatele freddare, fregatele con grasso bianco, impanatele con pane grattugiato fino e formaggio lodigiano e fatele cuocere al forno.

Orecchie di maiale ripiene ed arrostite.

Fatele cuocere a metà nel brodo, poi preparate un ripieno composto di lardo tagliato con vitello, erbe fine o mollica di pane inzuppata nella crema, e della carne di pollastro o di selvaggina tagliata minutamente. Mescolate tutto insieme, mettetevi sale, spezie fine e riempite tutto l'interno delle orecchie, tagliate delle fette di lardo che sieno larghe e grandi, e ricopritele col medesimo ripieno, inviluppate colle medesime le orecchie e legatele, impanatele bene e fatele

cuocere allo spiedo, bagnandole col sugo che lasciano cadere, è mestieri che il fuoco sia dolce, perchè non abbrucino e che il ripieno possa cuocere lentamemte.

Orecchie di maiale fritte.

Quando esse sono cotte in brodo ristretto, si fanno friggere, impastate sino a tanto che hanno un bel colore, si recano in tavola con prezzemolo fritto.

Piede di maiale con tartufi.

Tagliate in mezzo i piedi di maiale, fateli cuocere come si è detto sopra, per sette od otto ore, poi lasciateli quasi divenir freddi, dopo toglietene le ossa, fatene un ripieno di bianco di pollo cotto arrosto allo spiedo, tagliate e pestate della mollica di pane, stemperate nel brodo altrettanto di mammella di vitello, quanto presso a poco vi avete messo di bianco di pollo, e sia tutto ben pensato, mescolatevi tre o quattro tuorli d'uova, dei tartufi tagliati, spezie, sale, pepe grosso e crema. Ultimato il vostro ripieno, mettetevi dei tartufi tagliati a fette, riempite con questo miscuglio il vuoto lasciato dalle ossa levate, inviluppateli con reticella di porco o di vitello, inzuppateli in burro tiepido, impanateli; poco prima di mangiarli, metteteli un poco alla graticola, poscia in tavola senza salsa. É un cibo caloroso.

Altro modo di preparare i piedi di maiale.

Per mangiare nel modo più sano i piedi di porco è d'impanarli e farli arrostire dando loro per guarnizione una salsa piccante, o acida che son le migliori e le più adatte a rendere saporita la carne di maiale.

Schiena di maiale arrostita.

Tagliate il pezzo in quadrato, e lasciate su lo stesso il grasso alto, e pungetelo bene, poscia mettetelo allo spiedo, e in due ore è cotto. Usatene come arrosto o come entré, con salsa piccante o qualunque altra che vi piaccia.

Filetti di maiale.

Levate con diligenza i piccoli filetti del davanti del maiale, e tagliateli come quelli di montone, ammaccateli un momento, e fateli friggere in burro liquefatto, ed allorchè saranno leggermente arrostiti da tutte e due le parti. mettetevi un bicchier di brodo, e mezzo di vino bianco, sale, pepe e spezie fine, due foglie di lauro; lasciatele bollire a lento fuoco in una casseruola coperta e quando son cotti vi metterete una salsa piccante per guarnizione.

Fricassé di porco fresco.

Se vi rimane della carne di maiale arrostita si può tagliarla in piccole fette ed ac-

comodarla come il fricassè di vitello e di montone, mettendo però un poco più di condimento e due foglie di salvia, perchè riesce più sano il cibo e di più facile digestione.

Cotelette di maiale fresco.

Si preparono con tutta diligenza e si battono col manico del coltello, impanatele con mollica di pane mescolata ad erbe fine minutamente tagliate, pepe, sale e spezie finissime, e fatele cuocere in padella, o su la graticola. Si può servirlo con salsa alla Robert, o salsa di cornicini, o salsa piccante ed acida che sono le migliori.

Testa di maiale secondo il metodo di Troye.

Lavate, preparate la vostra testa di maiale, fiammeggiatela, senza guastare la cotenna, ripartite la carne in modo che le parti dalle quali avete tolte le ossa ne sieno guarnite quanto le altre, salate le carni con sale di mare e con un poco di nitro, collocatela in una terrina con timo, lauro, salvia, aglio, garofani, pepe grosso, gineprio, coriandi, Coprite la terrina con un pannolino, e chiudetela ermeticamente, e lasciatela in fusione per otto giorni, scorsi i quali ritirata la testa fatela sgocciolare, guarnitela con giambone tartufi, cornicini, il tutto tagliato a filetti e marinato prima nel salume della testa, involgetela e fatela cuocere come si è detto nell' articolo precedente.

Giambone.

Modo di farlo cuocere.

Si toglie al giambone la parte inutile senza guastare la cotenna, lo si lascia due giorni nell' acqua per levargli il sale, dopo lo si involge in un cencio e lo si pone in una marmitta grande e vi si mettono un litro e mezzo d' acqua, altrettanto vino rosso, radici, cipolle ed un mazzo d' ogni sorta di erbe fine, lauro, timo, aglio, chiodi di garofani, carote; e lo si fa cuocere per cinque o sei ore a fuoco lento. Quando è cotto lo si lascia freddare nel suo brodo, poscia lo si leva e se ne toglie dolcemente la cotenna senza levarne la grassa, e sopra la stessa si pone del prezzemolo tagliato, con un poco di pepe e crosta di pane grattugiata. Si serve il giambone come piatto di mezzo; quando il giambone è fresco si può farlo cuocere allo spiedo, ma che sia però molto disossato.

Giambone cotto nella pentola.

Lo si fa bollire in una caldaia non troppo grande ed in meno acqua possibile, perchè non perda molto sugo cuocendo. Vi si aggiungerà salvia prezzemolo e serpentaria, e quando sarà cotto per tre quarti d' ora si metterà una bottiglia del vino di Sciampagna o di Borgogna bianco, lasciatelo cuocere e bollire dolcemente, ed allorquando è ben

dolce e tenero, estraetelo della caldaia e levategli la sua cotenna, disgrassatelo, e poi unite allo stesso del sugo di vitello ben consumato, e circondatelo di cavoli fini.

Salsiccia di maiale.

Procuratevi della carne di maiale, con un terzo di grasso, e due terzi di magro, tagliatela non troppo minuta, e mettetevi sale, pepe e spezie fine; lasciate amalgamarsi in tutto in una terrina, che metterete su le ceneri calde per una mezz' ora, scegliete i budelli di quella grandezza che volete dare alla salsiccia, e lavateli bene in molte acque; legate con piccolo spago uno dei capi del budello, e dell'altro ricopritelo colla carne preparata, e collocatelo bene onde il budello sia tutto ugualmente ripieno legate bene e secondo la lunghezza circondatelo di spago d' un pollice di distanza l' uno all' altro, e la salsiccia fatta in tal modo può essere mangiata anche il domani.

Salsiccia di tartufi.

Tagliate insieme vitello, lardo, tartufi cotti nel vino bianco; mettetevi sale, pepe e spezie fine, mescolate bene insieme e riempite il budello di maiale.

Formaggio di maiale.

Pulite e lavate le ossa alla testa di maiale e levatene tutta la carne senza offen-

dere la cotenna, tagliate la carne in filetti piccolissimi, e fate altrettanto del lardo, mettete il magro a parte in un piatto ben disteso, ed il grasso in un altro; tagliate le orecchie pure in filetti, condite il tutto da ambe le parti, con sale finissimo e pepe grosso.

Formaggio d' Italia.

Prendete tre chilogrammi di fegato di maiale, due chilogrammi di lardo, mezzo di sugna che taglierete insieme, aggiungetevi sale, pepe e spezie fine, timo, lauro, salvia, aglio che taglierete separatamente, e mettete in fondo ad una casseruola delle fette sottilissime; copritele col vostro ripieno preparato. e ricopritelo con altre fette di lardo, e lasciatelo cuocere in un forno per quattro ore. Dopo che è cotto aspettate a versare la casseruola finchè sia tiepido, e guarnitelo dopo con erbe tagliate fine e tuorli d' uova duri ammaccati.

Bodino di maiale e di cignale.

Tagliate alcune cipolle e fatele cuocere bene con acqua e sugna; prendete poi della sugna che taglierete in forma di dadi, mettetela nella casseruola ove sono le cipolle, con sangue e crema, sale e spezie finissime; mescolate bene il tutto insieme, e riempite (non troppo onde non si rompino) con questo intingolo le budella che avrete preparate, tagliate di quella lunghezza che vorrete; le-

gate i due capi del budello; fateli cuocere nell' acqua bollente per un quarto d' ora pungetene uno, e se dalla puntura non esce sangue, ed in sua vece grassoia, allora saranno cotti; asciugateli con un pannolino, strofinateli con cotenna per renderli più lucidi, poi metteteli alla graticola quando li volete mangiare.

Il bodino di cignale si fa nello stesso modo, ma però è un cibo indigesto.

Piccolo salato.

Tagliate minuto un piccolo maiale non troppo grasso, e preparate una salamoia così fatta: mettete in una gran marmitta una quantità d'acqua bastante per immergervi il salato, mettetela al fuoco e quando bolle salatela bene, poco però alla volta perchè il sale si stemperi; ritirate dopo l' acqua e lasciatela venir fredda; poscia versatela in altro vaso e mettetevi i brani di maiale, e ricoprite bene il vaso in modo che non vi entri aria. Scorse tre settimane potete mangiare il salato; collocherete il vaso in un sito secco, badando di non guastare la carne mettendola nella salamoia, e si può usare di questa carne salata con verze ed ogni specie di ripieni.

Cinghiale.

La testa di cinghiale è la più stimata, e si adopera per gran piatto di mezzo freddo; l' odore di selvatico distingue il cinghiale dal porco. Tanto l' uno quanto l' altro appartengono alla medesima famiglia, le loro teste si presentano nel medesimo modo, i loro piedi si preparono egualmente alla *Saint-Ménéhould,* ed i loro filetti allo spiedo. Il cignale non è atto a far bodino, salsiccie; egli però è il più ragguardevole arrosto allo spiedo, e si può farne ottimi pasticci freddi. Il cignale si divide a pezzi, cioè il quarto davanti, il quarto di dietro, il lombo, la spalla, il filetto ed altre parti, senza contare la testa ed i piedi che ne sono i frastagli. La sua testa si prepara come quella del porco.

Filetto di cinghiale.

Tagliate un filetto di cinghiale fatelo marinare per due giorni almeno, poi fatelo sgocciolare e mettetelo in una casseruola con fette di lardo, guarnizione di carne e carote, cipolle, pepe mazzolino guarnito. Bagnate il tutto con vino bianco consumato, in eguale quantità sì l' uno che l' altro, fatelo cuocere per due ore. In seguito fate sgocciolare il filetto: fatelo glacè, ed unitevi salsa piccante.

Quarto davanti di cinghiale.

Fatelo marinare con sale, pepe ed aceto, aglio ed ogni sorta di erbe fine. Fatelo po-

scia cuocere allo spiedo, servitelo con salsa piccante.

Quarto di dietro di cinghiale.

Inlardellatelo con grossi fili di lardo, poscia marinatelo, poi fatelo cuocere allo spiedo, od in stufato od anche con manzo alla moda.

Cotelette fritte di cinghiale.

Preparerete e taglierete le cotelette, le farete friggere con sale, pepe, sopra fuoco ben vivo; quando sono cotte, le disponete in una padella a guisa di corona, e vi mettete un bicchiere di vino bianco, ed altrettanta salsa spagnola, farete restringere e ne farete questa salsa su le cotelette.

Giambone di cinghiale.

Lo si prepara come quello del porco.

Porcellino di latte.

Il porcellino di latte non si mangia se non caldo, la pelle deve essere croccante, ed in allora è una pietanza delicatissima. S' incomincia dal tagliare la testa, poi si leva rapidamente la pelle del ventre, della schiena, e quella delle coscie avendo cura di lasciarvi attaccata un poco di carne. La pelle del ventre è la parte delicata e ghiotta. I frastagli si preparano in fricassé, od anche colla salsa piccante.

Porcellino di latte allo spiedo.

Mettete a fuoco una gran caldaia piena d' acqua quando comincia ad essere calda immergete nella stessa il porcellino di latte, tenendolo per la testa ed agitandolo dolcemente nell'acqua, sino a tanto che il pelo si stacca per il calore aumentato dell' acqua; in allora lo si estrae e si raschia il pelo.

Quando è ben pulito, sventratelo e piegate le zampe assicurandole con uno stecco, e lasciatelo un ventiquattr'ore mortificare, mettendo nel suo ventre un bel mazzo di erbe fine. Poscia mettetelo allo spiedo e fatelo cuocere con fuoco moderato. Allorquando la pelle comincia ad ingiallire, bisogna fregarla bene con un cencio, ed inumidirla con olio d'oliva, poichè così si rende la sua pelle color d' oro e croccante. Esso è delicatissimo, ma pesante allo stomaco.

Porcellino di latte coi piselli.

Lo si pulisce come si è accennato, poi lo si taglia in quattro quarti. Mettete in una casseruola, lardo, carote, rape, prezzemolo, salvia, lauro, sale e pepe; collocate sopra alle accennate cose il porcellino, e fatele friggere a fuoco lento, sino a tanto che sudano e cominciano a prendere il sapore; in allora mettetevi tre cucchiai d'ottimo brodo ed altrettanto vino bianco, e lasciate cuocere il tutto lentamente per cinque o sei ore.

Quando i quarti del porcellino sono cotti, conditeli col loro sugo, e vi unirete i piselli cotti nel sugo di porcellino, i quali serviranno di guarnizione.

Fricassé di porcellino di latte.

Colla carne del porcellino di latte si fanno fricassé delicatissimi, preparandoli come i fricassé di vitello, si possono accomodare colla salsa bianca, come il fricassé di pollastro e si può prepararne anche con crema dolce.

Filetto di porcellino coi tartufi.

Tagliate a filetti, tutta la carne che vi rimarrà d'un porcellino di latte, fatela friggere nel burro liquefatto, e mettetevi un bicchiere di vino bianco; aggiungetevi una dozzina di tartufi tagliati a fette finissime qualche spagnola, e sugo di manzo; lasciate bollire il tutto per tre ore a fuoco lento, ed allorchè la salsa avrà preso consistenza, portate in tavola calda la vivanda.

SELVAGGIUME

Capriolo.

Quarto di capriolo (arrosto).

Puliti e preparati i vostri filetti e le coscie del capriolo, le infilate con lardo e li mettete

in una terrina, con tre o quattro foglie di lauro, sei chiodi di garofano, sei o sette di gambi di timo, cinque cipolle tagliate a fette, un pizzico di prèzzemolo e cipollette intiere; e lo lasciate marinare per quarant' ore; quando volete mangiarlo lo levate dalla terrina, e lo mettete allo spiedo; cinque quarti d' ora bastano per farlo cuocere; e vi unite quando lo mettete in tavola la salsa fatta colla sua marinata, e le cipollette sono ottima guarnizione.

Togliete la schiena dai due quadrati di capriolo, dopo averne preparato i filetti, tagliateli e metteteli a marinare. Fateli cuocere allo spiedo, e quando sono cotti accompagnateli con salsa peverata.

Quarto di capriolo in stufato.

Inlardellate, con lardo grosso, il quarto di capriolo, lo legate e lo mettete in una casseruola con cotenne di lardo, cipolle, carote, mazzolino di prezzemolo, timo, lauro, chiodi di garofano, noce moscata raschiata, bagnate con brodo, vino bianco, fate cuocere a fuoco dolce per cinque o sei ore, finito di cuocere ritirate il quarto e passate allo staccio il liquido bollito, e poscia bagnate con quello una salsa peverata; e su la medesima collocate il quarto di capriolo e lo portate in tavola.

Gigot di capriolo allo spiedo.

Fate stagionare per qualche giorno un

gigot di capriolo appendendolo all'aria, infilatelo con lardo finissimo e fregatelo con olio, inspiedatelo e fatelo cuocere per un'ora. Fate una salsa piccante ed unitela al sugo che avrà dato ed unitevi pure un bicchiere di vino bianco, qualche cipolletta, prezzemolo, serpentaria tagliati bene, sale, pepe e noce moscata, e portatelo in tavola separato dalla salsa.

Intingolo di capriolo.

Fate friggere lardo e burro insieme fate un rosso leggiero con quel burro, e mettetevi il petto di capriolo tagliato a pezzi, bagnatelo con una bottiglia di vino rosso, e mezzo d' acqua. Condite quest' intingolo con un mazzo di timo, lauro, aglio, sale e pepe; rimestate sovente ed aggiungetevi cipolline fritte nel burro con funghi. Finita la cottura e ristretta la salsa al grado richiesto, mettetevi croste di pane fritto e recatela in tavola.

Cotelette di capriolo.

Preparate le cotelette come quelle di montone, infilatele con lardo fino, fatele cuocere in una padella con un po' di brodo, sale e pepe, cipolle, mazzolino guarnito e qualche fetta di carote; allorchè sono cotte lasciatele venir fredde nel loro fondo, e servitele con salsa piccante o peverata.

Fettoline di capriolo.

Tagliate in piccole fette il resto d'un arrosto, fate una salsa peverata ristretta, lasciate bollire per qualche istante, ed al momento di recarla in tavola aggiungetevi un poco di burro fresco.

Filetti di capriolo alla minuta.

Preparati e marinati i filetti, fateli friggere nel burro sopra un fuoco molto vivo, disponeteli a guisa di corona e versate una salsa peverata nel mezzo.

Lepre.

La schiena è il pezzo più stimato della lepre e si taglia a pezzi, poscia si tagliano lo coscie che sono tante apprezzate; poi il così detto boccone del cacciatore, ch'è la coda colla carne aderente che racchiude odor di selvatico più che ogni altra parte. La parte anteriore della lepre si prepara in intingolo. Il coniglio si taglia come la lepre.

Lepre allo spiedo (arrosto).

Si mette allo spiedo la schiena della lepre, poichè il davanti è migliore preparato in intingolo. Inlardellate tutte le parti carnose, e lasciate tutt' al più per un' ora su lo spiedo. Per salsa si pesta il fegato col burro, e ci-

pollette molto fine. Si bagna con vino bianco e brodo, vi si aggiunge sale, pepe ed un poco di aceto, ed il sangue abbiasi cura di metterlo a parte. Lo si accompagna anche con salsa chiara e piccante, composta con sugo d' arrosto al quale si aggiunge aceto e cipollini fritti.

Lepre marinata allo spiedo.

Tagliatela come fu detto più sopra, fatela marinare per ventiquattro ore nell' aceto, sale pepe, timo, prezzemolo, cipolle tagliate, aglio ed un poco d' olio d' oliva. Quando voi volete farla cuocere, lasciatela sgocciolare e mettetela allo spiedo circa un' ora, abbiate cura di bagnarla colla sua marinata ed accompagnatela con salsa fatta col sugo e cipollette.

Intingolo di lepre.

Fate friggere del lardo tagliato a dadi con burro, ritirate il lardo e fate friggere la lepre, ritirate la lepre e fate un rosso, riunite il tutto ed aggiungetevi del brodo, un bicchier di vino rosso, un mazzolino guarnito, sale, pepe ed il sangue di lepre.

Fate poi cuocere a fuoco vivo e restringere la salsa, a metà cottura aggiungetevi dei funghi e cipollette ma fritte nel burro. Per legare la salsa si pesta il fegato della lepre e lo si aggiunge poco prima di recarla in tavola.

Intingolo di lepre all' alemanna.

Si prepara il lepre nel medesimo modo su indicato, solamente vi si aggiunge un pezzo di zucchero, qualche cucchiaio di siroppo ben ristretto, un poco d' aceto e si mette meno sale; si circonda l' intingolo con crostini di pane fritti al burro.

Terrina di lepre.

Prendete carne di lepre ben fresca, otto ettogrammi di porco fresco, altrettanto di vitello, il fegato del lepre; mescolate bene il tutto e tagliate minuto; aggiungetevi sale, pepe, cipolle, prezzemolo; uno spicchio di aglio ed il sangue della lepre, mescolate bene il tutto; prendete una piccola marmitta piatta, in cui metterete fette di lardo, aggiungete metà del ripieno fatto, alcuni tartufi tagliati a fette, poi collocate i più bei pezzi della lepre che avrete disossati, copriteli col rimanente del ripieno, mettetevi una foglia di lauro ed un ramo di timo ed un mezzo bicchiere d' acquavite e ricoprite con altre fette di lardo; mettete il coperchio alla marmitta ed intonacatelo con pasta in modo che sia chiuso ermeticamente e lasciatelo cuocere per quattro o cinque ore, dopo lasciatelo raffreddare.

Allorquando volete portare in tavola la terrina, toglietene il coperchio, immergete la marmitta nell' acqua calda, versatela su d' un piatto con somma diligenza e precauzione.

Lepre in stufato.

Dopo disossata la lepre, mettete nella casseruola le sue ossa ammaccate, giretto di vitello, fette di giambone, tutto condito di spezie, sale e pepe, mettete la lepre su questo strato e la ricoprite con lardo, bagnate il tutto con brodo, vino bianco, fate cuocere a lento fuoco sotto e sopra, quando è cotta ristringete la salsa e la portate in tavola.

Coniglio giovane.

Coniglio giovane allo spiedo.

Scorticate e sventrate un coniglio, inlardellato con finissimo lardo, fatelo marinare nell'aceto, con sale e pepe, prezzemolo, timo, cipolle e due spicchi d' aglio ed un poco d'olio d'oliva, ricopritelo e lasciatelo in concia per ventiquattro ore. Ritirandolo per farlo cuocere lo lascerete, sgocciolare, ungete d'olio un foglio di carta, involgetelo e fatelo cuocere allo spiedo, cinque quarti d'ora bastano. Togliete la carta un quarto d' ora prima di levarlo dallo spiedo perchè possa prender colore, servitelo con salsa fatta col sugo che ha prodotto, e qualche cipolletta.

Coniglio giovane colla reticella.

Togliete la carne del coniglio, e fatela marinare nell' olio d' oliva con erbe fine tagliate;

pestate il fegato e cospargetelo di sale e spezie fine e un poco di coriandro. Separate l' apparecchio in varie porzioni, ed involgete ciascheduna di esse in un pezzo di reticella rammolita nell' acqua calda, impanate bene ogni pezzo e fate cuocere al forno appena ch'è stato tolto fuori il pane.

Filetti alla zingara.

Prendete un pezzo di lardo venato, tagliatelo in piccole fette, e fatelo friggere in un poco di burro liquefatto; mettetevi i filetti di coniglio giovine con mezzo bicchiere d' ottimo brodo, sale, pepe ed un poco d' agresto; fate bollire cinque minuti e servite in tavola caldo.

Coniglio.

Coniglio in fricassea.

Fate friggere del lardo tagliato in pezzettini con burro fresco, ritiratelo dalla casseruola, e mettetevi il coniglio; quando questo sarà fritto, ritornate a mettere il lardo, aggiungetevi un poco di farina, bagnatelo con vino bianco e del brodo, sale, pepe, cipollini, funghi, mazzolino guarnito, e portatelo in tavola con crostini di pane fritti.

Coniglio alla giardiniera.

Tagliate a brani un coniglio, mettetelo in una marmitta con cipolle, carote, piselli, rape,

pomi di terra, fave, selleri, sale, pepe ed erbe fine: riempite la marmitta d'acqua, e se avete del buon grasso, preferitelo al burro. Fate cuocere per quattro ore, poscia separate il coniglio dai legumi, dei quali farete un pane facendolo passare da un colatoio; fate friggere del lardo, aggiungetevi i brani di coniglio che farete arrostire, dopo metteteli in un piatto, e versate sopra ai medesimi il pane.

Coniglio alla marinaia.

Tagliate in pezzi un coniglio, fate abbrustolire del lardo col burro, mettetevi poi il coniglio a friggere, aggiungetevi un poco di farina, una dozzina di cipollette, dei funghi, un mazzo guarnito, sale, pepe, una tazza di brodo e due bicchieri di vino; fatelo bollire a gran fuoco.

Conigli ripieni.

Disossate il coniglio, e riempitelo con pieno finissimo composto di bianco di pernice, di pollastro, fegato, grasso, lardo, tartufi e spugnole, e condito con moderazione; amalgamatelo con due tuorli d'uova, e riempite bene tutto il coniglio, mettendone anche nell'intorno delle coscie; collocate nel fondo d'una casseruola del lardo e degli avanzi minuti delle ossa levate al coniglio, inumiditele col brodo e vino di Sciampagna; chiudete bene e lasciatelo cuocere a fuoco lento

tre ore, sgrassatelo e servitelo nel suo proprio sugo. È un ottimo piatto.

Pasticcio di coniglio alla buona donna.

Tagliate a pezzi un coniglio, collocate in fondo d' una terrina delle fette di lardo, poi uno strato di ripieno di vivande, prezzemolo, cipolle, aglio, funghi e pepe; mettete poscia tutti i pezzi di coniglio, poscia il resto del ripieno, e coprite il tutto con altre fette di lardo; aggiungetevi un bicchier di vino bianco, coprite la terrina con un coperchio in modo che non vi possa penetrare aria e mettetelo al forno: lo si mangia freddo.

Marinata di coniglio.

Tagliate a pezzi un coniglio, mettetelo in marinata di vino bianco, sugo di limone, prezzemolo, cipolle, timo, lauro, spicchio di aglio, impanateli dopo un'ora, e quindi fateli friggere, e portateli in tavola con prezzemolo fritto.

Fagiano.

Fagiano allo spiedo.

Lardellate con fili di lardo finissimo e fatelo cuocere allo spiedo, facendogli prendere bel colore.

Salmì di fagiano.

Tagliate i filetti di un fagiano arrostito, riducete in piccoli brani tutte le membra, e tutte le altre parti carnose. Mettete in una casseruola un pezzo di burro impastato con farina; appena egli è liquefatto, mettetevi del buon vino bianco, un bicchier di consumato, sale, pepe e cipolle; quando il tutto è un po' ristretto, collocatevi i brani di fagiano, lasciateli bollire per venti minuti, portateli in tavola caldissimi, mettendovi sugo di limone ed un cucchiaio di olio d'oliva. Riesce migliore se si pestano le ossa ed il carcame del fagiano, si fanno bollire per una mezz' ora nel vino bianco, che poi si cola e si mescola con altrettanto consumato.

Fagiano colle olive.

Preparate il fagiano come all' ordinario, fiammeggiatelo leggermente, sventratelo, e fate un ripieno composto di fegato, tartufi, cipolle, lardo finissimo pestato, sale, pepe e noce moscata, il tutto tagliate e legate con due tuorli d'uova. riempitene il fagiano e fatelo cuocere allo spiedo dopo di averlo involto in fette di lardo, quando è cotto ponetelo in un piatto, e mettete intorno allo stesso un salmì d'olive cotte in un buon consumato, e sugo di vitello ristretto, nel quale si avranno fate bollire per un' ora a fuoco lento. È pietanza aggradevole, ma le olive sono un poco indigeste.

Beccaccie.

La beccaccia si taglia precisamente come il pollo, l' ala è la parte la più delicata della beccaccia, molti preferiscono la coscia.

Beccaccia allo spiedo.

Spennate la beccaccia senza sventrarla, involgetela con brodo, e mettetela allo spiedo ponendo sotto alla medesima nella ghiotta fette di pane perchè ricevino il sugo che cade.

Beccaccia in salmi.

Si prepara nello stesso modo di quello del fagiano.

Beccaccini alle manselle.

Tagliate i filetti, separate le ale e le coscie dei beccaccini e fateli friggere nella casseruola, in un mezzo bicchier di consumato, un cucchiaio d' olio d' oliva, sale, pepe ed i fegati dei beccaccini ben pestati, fate bollire per mezz' ora prima di recarli in tavola, ponendovi limone ed aceto. Si servono ben caldi.

Manicaretto di beccaccia.

Pelate e fiammeggiate le beccaccie, vuotatele, e cogli interiori ben preparati fate un ripieno con lardo pestato, burro, erbe fine

ed acciughe; lo mettete in una casseruola con fette di lardo e di vitello, bagnate con un bicchier di consumato ed un bicchier di vino bianco. Chiudete ermeticamente la casseruola e lasciatelo cuocere a fuoco lento per quattro o cinque ore, badando che abbino a cuocere da tutte le parti, il sugo che avranno prodotto disgrassatelo prima di portarlo in tavola. Si serve ben caldo. Con questo modo di preparare la beccaccia gli si conserva quel delizioso odore di selvaggina che la rende tanto stimata.

Perniciotti e Pernici.

Avvi due qualità di questi volatili, rossi e grigi; quei rossi sono più stimati, si riconoscono dalla zampa rossa e sono più grossi; i grigi hanno la zampa nera; quando il becco si rompe facilmente è segno che sono giovani.

Pernici.

Si taglia la pernice come il pollo, cioè si staccano prima le coscie e le ale, in seguito si taglia il capo longitudinalmente. La coscia è la parte che ha maggior selvatico, e coll' ala costituisce la porzione più delicata della pernice.

Perniciotto allo spiedo.

Dopo lardellato con fili di finissimo lardo,

tre ore con una tazza di brodo, un bicchier d' acquavite, carote, cipolle, lardo, sale e pepe. Prima di servirla in tavola sgrassate, e mettete le vostre carote e cipolle intorno alla pernice.

Allodole.

Allodole allo spiedo.

Mettete una fettina di lardo per ogni allodola ed una foglia di salvia, poi inspiedatele; collocate nella ghiotta sotto alle medesime alcune fette di pane per ricevere il sugo che cade, bagnatele sovente col burro e salatele quando sono pressochè cotte. Cosi usano i Bergamaschi ed i Bresciani nel cucinare le allodole.

Salmì d' allodole.

Tagliate in quattro ognuna una dozzina di allodole, separate gl' interiori che pesterete con buon vino rosso, sale, pepe, brodo e cipolle tagliate minute; allorchè tutto questo avrà bollito un quarto d'ora, mettetevi le allodole tagliate in quarti, ed un po' di crosta di pane grattugiata; fate cuocere un' ora, ed il salmì è fatto. Nel medesimo modo preparate altri uccelletti e farete un ottimo salmì.

Quaglie.

Quaglie allo spiedo.

Spennate le quaglie, vuotatele dagli interiori fiammeggiatele e poi mettete una fetta di lardo ed involgete ogni quaglia in una foglia di vite e fatele cuocere allo spiedo, mettendo sotto alle stesse fette di pane perchè s' inzuppino del sugo che lascino cadere.

Quaglie con lauro.

Tagliate i fegati delle quaglie e mescolateli con prezzemolo, cipolle, burro, sale e pepe grosso; involgetele nella carta e fatele cuocere allo spiedo; mettete in fusione per mezzo quarto d' ora quattro o cinque foglie di lauro, in seguito levatele e mettetele nel sugo di vitello e fate un brodo, adoperate questa salsa su le quaglie.

Quaglie col riso.

Preparate le quaglie e poi mettete burro e cipolle tagliate nella marmitta; fritto che sia nella stessa le quaglie e a mano mano mettetevi del brodo; quando sono a mezza cottura mettete il riso e lasciate cuocere.

Quaglie alla milanese.

Vuotate le quaglie, impastate del burro con sugo di limone e riempite il corpo delle

quaglie. Impanatele, immergendole prima in una salsa alemanna dopo immergetele nell' uovo sbattuto e condite con sale e pepe, e poi ancora nel pane grattugiato e misto a formaggio lodigiano; fatele cuocere a lento fuoco nel burro e quando sono cotte mettetele in un piatto con salsa di pomi d' oro, questo metodo ora è in disuso, poichè il miglior metodo è quello di mangiare allo spiedo.

Tordi.

I tordi sono ottimi in autunno, si mettano allo spiedo senza sventrarli, s'involgono in foglie di vite, nella ghiotta si pone fette di pane. Si fanno cuocere così pure tutti gli altri uccelli.

Arzavole, anitre ed anitrelle.

Le arzavole sono della famiglia delle anitre ma più piccole e più saporite, e si prepararono nello stesso modo che le anitre. Delle anitre vi è la domestica e la selvatica. La prima si mangia allo spiedo, la seconda si può prepararla in più maniere.

Anitra allo spiedo.

Badate che l' anitra sia giovine e grassa; indi preparatela con diligenza, dopo mettetela allo spiedo e bagnatela con burro e

brodo ristretto, quando è cotta mettete il sugo della ghiotta sull' anitra e servitele in tavola.

Anitre arrostite colle olive.

Procurate con cura delle anitrelle, levate in seguito delle olive con l' acqua bollente, poscia lasciatele sgocciolare e levatene le armelle; poscia mettetele a cuocere nel brodo con un po' di lardo, acciuga, fette di limone, rimestatele fino a che abbiano preso sapore e consistenza. Quando sono cotte riempite delle stesse l' anitrella, cucite bene il foro, perchè non abbiano a cadere, poscia mettete l' anitrella allo spiedo, bagnandola col sugo delle olive.

Si può cuocere l' anitrella in una casseruola dopo di averla riempita di burro misto a sale e sugo di limone, e si serve con ragò d' olive.

Anitra in stufato.

Lardellate con fili di lardo due giovani anitre mettetele in una casseruola, in fondo della quale avrete messa una fetta di giambone, cipollette e sale, pepe, lauro ed un bicchier di brodo, coprite la casseruola, e quand' è cotta recatela in tavola col solo suo sugo. Se alle volte si desidera variare, si preparano in una altra casseruola, con sugo di vitello, spugnole, capperi e con questa guarnizione si dà maggior gusto all' anitra.

Anitre alla Dauillet.

Pulite diligentemente, lardellate due giovani anitre, poi preparate un ripieno di pollo tagliato col suo fegato, due salsiccie, del giambone, cinque o sei tartufi cotti nel vino rosso, e legate tutto questo con due tuorli d' uova e riempite le anitre con questo ripieno, e mettete qualche fetta di limone, poi mettetele su lo spiedo, bagnatele col loro sugo.

Anitra in salmì.

Si preferisce l' anitra selvatica, e si fa come il salmì di pernice.

Anitra con purè.

Preparate con cura l' anitrella, fate friggere pezzi di lardo, dopo mettete nei medesimi l' anitra, aggiungendovi carote, cipolle, ed un mazzolino guarnito; allorquando l' anitra è cotta ritirate il liquido e fatelo passare da uno staccio, poi mettete sul purè che avrete preparato e servite in tavola l' anitra collocandola sul purè.

Piccioni.

Piccioni allo spiedo.

Preparati che sieno, s' involgono in una foglia di vite, si mettono allo spiedo bagnan-

doli spesso onde non abbiano a seccare, e in mezz'ora saranno cotti.

Piccioni alla tartara.

Badasi che i piccioni sieno giovani, dividerli in due parti, ungerli di burro. impanarli e metterli a cuocere alla graticola, ed accompagnarli quando sono cotti di una salsa tartara.

Piccioni ripieni.

Scegliete dei piccioni grossi e giovani, levate loro gl'interiori, facendoli un' apertura nello stomaco, per riempirli più bene preparate un ripieno fatto con rimasugli di pollo, animelle di vitello, tartufi ed un poco di lardo pestato, e il tutto aggiustato con sale, pepe e legato con tuorlo d' uova, riempite i piccioni e fateli friggere nel burro liquefatto per un quarto d' ora e poi coprite la casseruola ed a fuoco lento fateli cuocere.

Piccioni coi tartufi.

Pelati e preparati i piccioni, riempiteli con pieni di fegato grasso, spugnole e tartufi tagliati in quattro, mettete del brodo sostanzioso nella casseruola chiudetela e lasciate cuocere.

Piccioni alla Provenzale

Preparate i piccioni ed inlardellateli con fili di acciughe, fateli friggere nell' olio d'o-

liva finissimo, con bollitura lenta, aggiungetevi una dozzina di cipollette, uno spicchio d'aglio ed un mazzolino di cerfoglio, bagnate con metà brodo, e metà vino di Sciampagna, e lasciate bollire; lentamente su la fine aggiungetevi cinque o sei piccole salsiccie e sugo di limone, sgrassate e recate in tavola.

Piccioni in salmi.

Si tagliano piccioni e si fanno friggere in casseruola con un po' di vitello e fettine di giambone cinque o sei carote ed una vecchia pernice, fin tanto che comincia ad attaccarsi alla casseruola, bagnate in allora con vino di Sciampagna e brodo consumato e sugo di vitello, e lasciate ristringere il tutto a lento fuoco; aggiungetevi sale, pepe e lauro, e quando la salsa è ristretta servitela in tavola. Si può aggiungervi tartufi, spugnole e fette di limone, per darvi maggiore appariscenza.

Piccioni alla papillot.

Ponete i piccioni in casseruola con burro e un poco di lardo tagliato, sale, pepe; allorquando sono a mezza cottura, aggiungetevi erbe fine e funghi tagliati; quando sono cotti levateli dalla casseruola, e lasciateli venir freddi, tagliateli per metà, ed involgeteli in una carta unta d' olio, e metteteli su la graticola per venti minuti.

I piccioni hanno sughi un poco viscosi, per il cui abuso si pregiudica il nostro fisico.

L'oca.

L'oca selvatica è molto delicata, la domestica si mette allo spiedo quando è giovine, in stufato se è vecchia.

Oca allo spiedo.

Procuratevi un' oca giovane, la cui pelle sia liscia ed in grasso bianco, preparatela con ogni cura e mettetela allo spiedo; fatela cuocere bene, impanandola con pane finissimo, e quando è ben rosolata recatela in tavola.

Oca coi marroni allo spiedo.

Pelate molti marroni, fateli friggere un momento nel burro per levar loro più facilmente la seconda scorza, poi tagliateli insieme al fegato dell' oca, aggiungetevi della carne di salsiccia tagliata, cotica di lardo, aglio, prezzemolo. cipolle tagliate minutissime, sale, pepe e noce moscata; mettete questo pieno un momento sul fuoco, poi riempitene l' oca raffazzonetela e mettetela allo spiedo e fatela cuocere.

Oca in stufato.

Preparate un' oca vecchia con cura perchè sia liscia; pulita, inlardellatela con fili di

lardo insieme a prezzemolo, cipolle, cipolline un poco d' aglio, salvia, timo, sale e noce moscata; friggete nel burro alcuni marroni con un poco di zucchero, riempite coi medesimi il corpo dell' oca, mettetele in stufato con fette di lardo sotto e sopra, bagnatela con vino bianco.

Aggiungetevi un giretto di vitello tagliato, carote, cipolle ed una fra queste con chiodi di garofano, pastinache, sale, pepe e spezie finissime, e fatela cuocere a lento fuoco per quattr'ore. Poscia levate l'oca, fate passare dallo staccio il sugo, lasciatelo restringere e freddare perchè diventi gelatina, chiarificate la gelatina con un bianco d' uova, e circondate l' oca della stessa quando la mettete in tavola

Coscie d' oca alla graticola alla Lionese.

Prendete tre o quattro coscie d'oca arrostite o cotte in stufato, fatele riscaldare nel loro sugo, e tagliate qualche cipolla che farete friggere nel medesimo sugo, e quando ha preso bel colore, mettete le coscie alla graticola, e poi preparate peverata, o qualunque altra salsa piccante.

Coscie d' oca col puré.

Levate le ossa a sei coscie d' oca e salatele bene ed impeperatele e riempite il vacuo lasciato dall' osso con un pieno, dopo cucite l' apertura, ciò fatto mettete in una casseruola

delle fette di lardo e collocatevi le coscie d'oca, e ricopritele colle fette di lardo, aggiungetevi qualche carota, cipolle, foglie di lauro, timo, due chiodi di garofano ed una mestola di brodo consumato; fate bollire tutto questo per due ore, togliete dopo le coscie e fatele sgocciolare, e mettetele poscia sopra un piatto e maschieratele con quel puré o salsa che meglio vi garba.

Dindio.

La parte migliore del dindio è la coscia, ma le donne preferiscono l'ala.

Dindio allo spiedo.

La femmina è più delicata del maschio. Si mette sul dindio una fetta di lardo, e quando è giovine basta un' ora e mezza per la cottura; bisogna bagnarlo sovente col proprio sugo da tutte le parti.

Dindio coi tartufi.

Preparatelo come si è detto sopra, e fatele un ripieno molle con bianco di pollo, fegati grassi e lardo; preparate ben puliti tre dozzine di tartufi di mezzana grossezza; mettete i tartufi intieri nella casseruola col pieno; aggiungetevi sale, pepe e lauro, e lasciate cuocere tutto questo a fuoco lento per una mezz' ora; poscia lasciatelo venir freddo, e riempite il dindio aggiungendovi un poco di

noce moscata; lasciatelo frollare due o tre giorni prima di mangiarlo, poscia mettetelo allo spiedo involto nella carta, un quarto d' ora prima di recarlo in tavola togliete la carta, per farci prendere un bel colore, e mettetevi dei tartufi tagliati a fette per guarnizione.

Dindio in stufato.

Pelate e sventrate un vecchio dindio e mettetevi lardo, prezzemolo, cipolle ma non aglio, spezie, sale e pepe: mettete in una casseruola con brodo, mezzo bicchier d' acquavite, lardo a fette, mezzo piede di vitello, cipolle, carote mazzolino guarnito, chiodi di garofano, lauro, timo e fate cuocere per cinque o sei ore, poscia ritirate il dindio, lasciate freddare la salsa sino al grado di gelatina, ornato il dindio colla gelatina, e servitelo in tavola freddo, si serve anche caldo col suo sugo.

Frastagli di dindio in fricassea di pollo.

Mettete frastagli in una casseruola con un pezzo di burro, mazzolino di prezzemolo, cipolle, timo, lauro, funghi ed un pizzico di farina; fate riscaldare tutto, bagnatelo con brodo, mettetevi sale e pepe; fatelo cuocere e restringere assai; fate un amalgama di tuorli d' uova senza farli bollire con una goccia d' aceto e di limone,

Galantina di Dindio.

Prendete un grosso dindio, disossatelo, senza guastare la pelle, tagliate la carne delle coscie, e quella dello stomaco, aggiungetevi del vitello, e del lardo grasso, conditelo con sale, spezie, erbe fine tagliate minutamente, pestate il tutto in un mortaio, stendete la pelle sopra un pannolino finissimo e mettetevi sopra uno strato di ripieno, poi uno di filetti, lingua salata e di giambone, uno di tartufi un altro di armandole, un altro di pistacchi; si continua così sino alla fine, si unisce la pelle, la si cuce; ciò fatto coprite la galantina con larghe fette di lardo, e d' un poco di sale, l' involgete in una salvietta, perchè conservi la forza che gli avete dato. Poscia la mettete in una casseruola e la fate cuocere in stufato, la mettete in tavola fredda accompagnata dal sugo ridotto in gelatina.

Cappone e Pollanca.

Cappone arrostito.

Preparate il cappone, copritene lo stomaco con una fetta di lardo, e fatelo arrostire e quando lo servite in tavola accompagnatele con cressoni messi distaccati all' ingiro.

La pollanca si prepara nel medesimo modo.

Pollastra e cappone coi tartufi.

Si preparono come il dindio coi tartufi.

Pollastra alla Grimod.

Dopo lavata e preparata la si taglia in due e si pone a marinare per due ore con due cucchiai di buon olio e burro, sale, pepe grosso, prezzemolo, tartufi, funghi, cipolle e basilico tagliati minutissimi. S' involge ogni pezzo di pollastra in un foglio doppio di carta con tutto il suo condimento, si fa cuocere lentamente, fra due ceneri calde, quando è cotta si toglie la carta, e si raccoglie tutti i fili d'erba che sono aderenti alla carta, la pollastra ed il sugo che ha prodotto, e si mettono in una casseruola con un poco di consumato e di sugo, si fa bollire un momento, e poi si mette in un piatto la pollastra e si spreme sopra la stessa qualche goccia di sugo di limone.

Cappone in ristretto.

Preparate un cappone, e fregatelo con limone, poi mettetevi sopra una lunga fetta di lardo; indi riponetelo in una casseruola, con cipolle, carote e qualche avanzo di vitello; bagnate il tutto con brodo, e fate cuocere a fuoco lento per due ore; poscia portatelo in tavola ben cosparso di sale insieme al proprio sugo.

Cappone col riso.

Preparate il cappone come fu indicato; lavate in più acque del riso, e mettetelo nel brodo, fatelo cuocere tramestandolo sovente

quando è cotto mettetelo sulla cenere calda, farete sgocciolare il cappone che avrete cotto separatamente, togliete dallo stesso la fetta di lardo, collocatelo sul piatto col riso attorno, e versatevi sopra sugo chiaro di vitello.

Pollastri.

Pollastro arrostito.

Pulite il pollastro, copritelo con due fette di lardo, fatelo cuocere allo spiedo, e portatelo in tavola guarnito di cressoni conditi con un po' d' aceto.

Fricassea di pollastro

Quando saranno ben preparati e bianchiti nell' acqua tiepida, i pollastri, fate liquefare del burro in una casseruola, mettetevi i pollastri interi, o divisi con cipollette, sale e pepe; bagnate con brodo ed acqua bollente un pugno di farina e fate bollire a gran fuoco per mezz' ora; mettetevi dei funghi a metà cottura. Quando son cotti, fate un' amalgama di tre tuorli d' uova stemperati in una goccia d' acqua fredda, ed una d' aceto o di limone, versate sulla fricassea, rimestate bene, e non lasciatela più bollire; quando non ruggisce più la si ritira e la si serve su d' un piatto calda: la salsa deve essere ristretta e densa.

Pollastro alla tartara.

Dividete due bei pollastri, fateli marinare in lardo ben liquefatto, con burro, prezzemolo, cipolle, ecc. Allorquando sono fritti lentamente sopra cenere caldissima per una mezz' ora, impanateli sulla graticola con fuoco lento, bagnandoli di quando in quando col sugo della marinata; quando sono cotti serviteli con salsa tartara moderata.

Pollastro grasso col vino di Sciampagna.

Si infilzano due pollastri di lardo e giambone, si fanno friggere in una casseruola con un poco d'olio, si mettono in un' altra casseruola con in fondo fette di vitello con un poco d' olio, nel quale furono fritte, un mazzolino di prezzemolo, due spicchi d' aglio, due chiodi di garofano, timo, lauro, basilico, sale e pepe grosso, si copre con fetta di lardo e qualche fetta di limone, si fa friggere per mezz' ora, si bagna in seguito con un bicchier di vino Sciampagna; quando è cotto tutto si sgrassa; si fa passare la salsa dallo staccio, poi la si versa su i pollastri.

Pollastri coi tartufi.

Si prepara come il dindio.

Pollastro al riso.

Si prepara come il cappone.

PESCI

Il Carpione.

Quello di fiume è migliore e viene preferito a quello dei laghi. La testa è il pezzo più ricercato, perchè contiene la lingua.

Carpione da lesso.

Levate le squamme al carpione, sventratelo, lavetelo e poi ponetegli nel corpo un pezzo di burro impastato colla farina, fate bollire un bicchiere d' aceto e versatelo bollente sul pesce aggiungetevi sale, pepe, lauro, un mezzo litro di buon vino, due fette di limone, e fatelo cuocere per due ore, lasciatelo sgocciolare, e portatelo in tavola su d'un mantino di bucato circondato di prezzemolo.

Filetti di carpione al limone.

Separate i filetti dei carpioni di mezzana grossezza, fateli cuocere in casseruola con sugo di pesce per una mezz' ora, fate ridurre la salsa, mettetevi del sugo di limone, poscia collocate su d' un piatto i pesci e versategli sopra la salsa.

Carpione alla veneziana.

Preparate il carpione, e lavatelo con acquavite di dentro e di fuori, dopo mettetelo in una casseruola entro la quale avrete preparato cipolle bianche il tutto per un quarto d' ora, bagnate il pesce con un litro e mezzo

di vino bianco, un bicchier d'acqua, due acciughe pestate, ed un pezzo di buon burro misto a fior di farina, lasciate cuocere il tutto a fuoco lento ed allorquando il pesce sarà cotto, e la salsa ridotta a buona consistenza mettete sul piatto il pesce e fate passare la salsa dallo staccio, e versatela sul medesimo.

Carpione in stufato.

Levate le squamme al carpione e tagliatelo a pezzi, infarinateli e fateli friggere con burro e mettetevi cipolline, aggiungetevi un mazzolino di timo, prezzemolo, lauro, aglio, funghi, noce moscata raspata; bagnatelo con brodo e vino rosso; mettete il carpione in quella preparazione e fatelo cuocere a fuoco ardente. Finito di cuocere, mettete del carpione su di un piatto e la salsa sopra ai medesimi.

Carpione fritto.

Dopo pulito il pesce, tagliatelo in due parti sul dorso, ma in guisa che la testa rimanga attaccata, battete la spina grossa, infarinatelo e mettetelo insieme al latte che vi avrete trovato, in una padella e fatelo friggere finchè abbia preso buon colore ed accompagnatelo con limone.

Marinata di carpioni o di altri pesci d' acqua dolce.

Tagliate il carpione o qualunque altro pesce di fiume a brani, metteteli in una casseruola

con sale, pepe, e spezie fine, tre chiodi di garofano, qualche fetta di cipolla, un poco di basilico, limone oppure aceto, rimestate bene tutto insieme per farlo marinare e fargli prendere buon sapore. Un' ora prima di servire in tavola fate sgocciolare e asciugate bene i pezzi di carpione, in seguito l' infarinate e li fate friggere fino a che hanno preso un bel colore, poi li guarnite di prezzemolo fritto. Si possono intingere nell' uovo battuto, ed impanarli, ma allora bisogna che il pesce sia giunto a tre quarti di cottura nella marinata.

Carpione alla marinaia.

Preparate e tagliate a brani un carpione, mettetelo in una pentola con un pezzo di burro, un mazzo guarnito, due bicchieri di vino rosso, sale e pepe, fate bollire per cinque minuti, aggiungetevi un bicchier d' acquavita, e date fuoco alla salsa e lasciatela abbrucciare per un quarto d' ora; fate friggere a parte delle cipolle, aggiungetevi funghi, cuori di carciofi, mettete poi il carpione sopra un piatto circondandolo di croste di pane fritte, in seguito le cipolle e versate sopra la salsa.

Carpione alla graticola.

Levate le squamme e pulite il carpione, fregatelo con un po' d' olio, e mettetelo sulla graticola, quando esso è cotto accompagna-

telo con acetosa oppure con salsa bianca di capperi, si può anche mangiarlo con olio ed aceto.

Fate bianchire dei funghi, tagliateli con prezzemolo, cipollette, fateli friggere nel burro e se lo volete anche con uova, ritirateli dal fuoco e mescolateli con tuorli d'uova, sale e pepe. Preparate il carpione sventrato e mettetegli dentro questo ripieno; ungete con olio un foglio di carta col quale involgerete il carpio e mettetelo su la graticola, quando è cotto; servitelo su di un piatto lungo con un pezzo di burro misto a prezzemolo tagliato, sale pepe e sugo di limone.

Bardi.

Si fanno cuocere con sale, pepe, erbe fine, funghi e burro, quando è cotto il pesce ritirate il vino e fatelo restringere a metà e legate il vino con burro e farina, e mettetevi per ornamento crostini di pane fritti e code di gambero.

Si cuoce anche alla graticola, e si mangia con salsa bianca di capperi.

Matelote.

Pulite bene un' anguilla, un carpione, un bardo, tagliateli a pezzi, mettete una bottiglia di vino ed altrettanto di brodo in una casseruola, un mazzo guarnito, due o tre spicchi d' aglio, sale e pepe, e dopo mettetevi

il pesce; aggiungetevi cipollini che avrete fato friggere in una piccola casseruola con dei funghi, fate bollire il tutto a gran fuoco, e legate la salsa con burro e farina insieme impastati. Venti minuti bastano per la cottura; ritirate il pesce senza guastarne i pezzi, ornate il piatto con croste di pane fritte e code di gamberi.

Pesce persico a lesso.

Scegliete un bel pesce persico, sventratelo preparatelo con diligenza, mettetelo in casseruola con burro mescolato ad erbe fine e cipollini, bagnate con vino bianco; quando il pesce è cotto, fatelo sgocciolare e recatelo in tavola sopra un mantino.

Pesce persico con erbe fine.

Fate marinare dei pesci nell'olio d' oliva con prezzemolo, sale, pepe ed erbe fine tagliate minutissime, dopo mezz' ora li impanerete con mollica di pane polverizzata, e con erbe fine tagliate e mescolate alla medesima; metteteli alla graticola sopra un fuoco dolce, ed allorchè avranno acquistato un bel colore, metterete quella salsa che meglio vi piace.

Pesce persico al vino.

Dopo ben pulito il pesce, lo si pone in una casseruola con entro vino bianco e brodo, foglia di lauro, spicchio d'aglio, mazzolino

di prezzemolo, cipolle, chiodi di garofano e sale; finita la cucinatura si ritira il pesce, e si fa passare la concia dallo staccio, poscia s' impasta del burro con farina, che si bagna con la concia, e si mescola la stessa mettendovi pepe, noce moscata e pallotole di burro con acciughe; dopo che sono sgocciolati i pesci si pongono in un piatto e vi si versa sopra la salsa.

Pesce persico fritto.

Si pulisce s' infarina e si fa friggere.

Luccio.

Luccio in bianco.

Il luccio di fiume è il migliore. Procuratevene uno d' un cinque chilogrammi, non levategli le squamme, fatelo cuocere come il carpione. Lo servirete in tavola sopra un mantino, e lo mangerete con olio ed aceto, oppure con una salsa di capperi.

Luccio ripieno e cotto allo spiedo.

Lasciate frollare un luccio ben grasso, e poi sventratelo e levatene le interiora. Se volete prepararlo per vivanda di magro inlardellatelo con fili d' acciughe e cornicini, con grasso e lardo intriso di sale, spezie fine, prezzemolo e cipolle tagliate. Mettete nel suo corpo un ripieno grasso; o magro,

e distendetelo su carta unta di burro, erbe fine, spezie e sale; ed involgetelo nella medesima e assicuratelo su lo spiedo con due stecche; bagnatelo mentre cuoce con vino bianco e burro liquefatto, quando è cotto servitelo con salsa piccante.

Luccio al sugo.

Inlardellate un bel luccio, poi mettete in una casseruola fette di vitello e di lardo, mettete sopra alle medesime il luccio, e ricopritelo egualmente con fette di lardo; lasciatelo friggere per mezz' ora a lento fuoco, e dopo mettetevi vino bianco e brodo; chiudete la casseruola, e fate cuocere; quando è cotto servitelo col sugo che avrà reso.

Tinca.

Tinche alla poulette.

Mettete nell' acqua bollente alcune tinche con aceto o limone, non lasciatele cuocere che il tempo necessario per levarne la pelle e dopo pulitele bene. Ciò fatto tagliatele a pezzi e dopo averle bene fatte sgocciolare, mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, aggiungetevi farina stemperata nel vino bianco, e mettetevi alcuni funghi. Quando son cotte e che la salsa è ristretta, la legate con due tuorli d' uova ed aceto.

Tinche fritte.

Pulite e preparate due tinche come è detto di sopra, vuotatele degli interiori, tagliatele in due parti ed infarinatele e poi fatele friggere.

Tinche alla graticola con erbe fine

Immergete le tinche nell' acqua bollente, levatene le squamme senza guastare la pelle vuotatele e mettetele in una marinata d'olio prezzemolo, cipolle tagliate, timo, lauro, sale e pepe, inviluppatele nella carta sulla quale avrete disteso la marinata, mettetele alla graticola; quando sono cotte togliete la carta e mettetele sul piatto con salsa piccante, o di capperi.

Anguille.

Anguilla alla tartara.

Preparate un' anguilla togliendone la pelle, e ponetela alla graticola impanata con spezie fine; pane ecc. Bisogna servirla in tavola caldissima, poichè fredda è insipida e nauseante.

Anguilla allo spiedo.

Spogliate della pelle una grossa anguilla, inlardellatela con fili di lardo, fatela marinare nell' aceto o brodo, sale, pepe ed erbe fine tagliate. Dopo tre ore mettetela allo

spiedo inviluppata in carta unta col butirro, bagnatela con vino bianco bollente, col sugo che trovasi nella ghiotta, fatela cuocere a fuoco lento quando sarà quasi cotta, togliete la carta perchè possa prendere un bel colore, servitela con una guarnizione di crostini di pane fritti e coperti di fettine di salamone sulla graticola o di fogliette fritte.

Anguilla Matelote.

Si fa come il carpione al Matelote.

Anguilla fritta.

Spogliata che sia l' anguilla dalla pelle e tagliata in brani eguali, fatela cuocere nel vino bianco con mazzolino guarnito, cipolle tagliate in fette, carote, quando sarà cotta fatela sgocciolare, e fate passare dallo staccio la concia che avrà fatto; mescolate con un pezzo di burro e due cucchiai di farina e qualche cucchiaio della concia, lasciate legare la salsa; aggiungetevi un' amalgama di tuorli d' uova, e mettete nella salsa i pezzi d' anguilla; ritirateli sopra un piatto e fateli freddare; impanate ogni pezzo nella mollica di pane finissima, dopo all' uovo, e poi nuovamente impanateli; fateli friggere e recateli in tavola caldissimi con prezzemolo fritto. Si può anche mettervi salsa di pomidoro.

Anguilla alla graticola marinata.

Dopo pelata un'anguilla, tagliatela in pezzi

e fatela friggere in burro liquefatto, e mettetela in un piatto con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, erbe fine, funghi, cipolle ed un pò d' olio. Lasciate marinare due o tre ore, impanate e fate cuocere alla graticola. Accompagnateli con salsa piccante, oppure quella di acciughe.

Anguilla allo stecco.

Tagliate a pezzi, grossi come un dito, anguille fresche, fateli marinare nel burro, sale, pepe, e prezzemolo ben tagliato: quando avranno preso colore infilzate i brani d' anguilla su stecchetti, e involgeteli nel tuorlo d' uovo battuto e pane polverizzato, e fateli friggere. Si può fra ciascun pezzo collocare una fetta di tartufi cotti con vino bianco.

Trota.

Trota coi tartufi.

Si riempie la trota con ripieno di tartufi, poi la si fa cuocere in una casseruola con vino, tartufi; cipolle bianche e pepe, si copre con ragò di tartufi e si fa cuocere.

Trota alla Veneziana.

Preparata la trota le si fanno dei buchi su la schiena in cui si mette del burro impastato con erbe fine, marinatela per mezz' ora nell' olio d' oliva, poi impanatela, mettetela alla graticola, e fatela cuocere lenta-

mente e portatela in tavola con salsa entro cui avrete fatto bollire due fette d' arancio colla scorza.

Trota alla Genovese.

Mettete nella casseruola un pezzo di burro con funghi, prezzemolo e cipolle tagliate. Allorquando quest' erbe fine sono un poco fritte, aggiungetevi una crosta di pane cotta nel vino, entro cui avrete fatto cuocere la trota, lasciate sgocciolare la trota e servitela colla salsa.

Trote a lesso.

Cotte con vino, aceto e limone. Si mangiano fredde coll' olio.

Lamprede.

Mettetele un momento nell' acqua bollente, dopo potete accomodarle come i carpioni e e le tinche, e alla tartara come l' anguilla.

Gamberi.

Si fanno cuocere in ristretto con acqua, aceto e sale.

Rane.

Si fanno marinare con cipolle, lauro, timo ed aceto, dopo si fanno sgocciolare, s' infarinano e si fanno friggere.

Lumache.

Fate bollire un pugno di cenere con acqua e sale in una pentola; mettetevi in seguito le lumache per un quarto d'ora, dopo che le levate dal guscio mettetele nell'acqua bollente, lasciatele al fuoco per dieci minuti, poi ritiratele e fatele sgocciolare, rimettetele nel guscio, e fatele cuocere alla graticola mettendo in ciascuna una pallottolina di burro, con erbettine, e una goccia di limone.

Pesci di mare.

Aselle alla graticola.

Pulite delle aselle, tagliate in cinque o sei parti e mettetele su la graticola a fuoco ardente, e servitele come il carpione su la graticola.

Aselle alla Veneziana.

Separate i fili in una grossa asella, e mettetele in una casseruola, con sale, pepe e sugo di limone, quando sono marinati per un' ora, fateli sgocciolare, infarinateli e fateli friggere, poi aggiungetevi quella salsa che vi piace.

Sgombro di merluzzo.

Sgombro alla Provenzale.

Fate cuocere lo sgombro in casseruola con brodo magro, mezzo bicchiere di vino di

Sciampagna, ed un po' d' olio; aggiungetevi delle spugnole. Servitelo nella sua salsa.

Sgombro a lesso.

Fate cuocere dei sgombri ben freschi nell' acqua e sale con ramoscelli di prezzemolo e cipolle; quando è cotto lo fate sgocciolare e lo servite con salsa d' acetosa o di capperi.

Sgombro all' olio.

Si cuoce lo sgombro su la graticola, lo si lascia freddare per mangiarlo all' olio.

Sgombri salati.

Si preparano come le arringhe salate.

Sgombro colla salsa di pomidoro.

Cotto sulla graticola lo si serve colla salsa di pomidoro preparata come al solito.

Merluzzo in bianco.

Fate cuocere nell' acqua una coda di merluzzo, dopo mettetela in filetti, e fateli friggere in salsa composta di burro liquefatto, crema dolce, fior di farina, sale, pepe ed un po' di prezzemolo tagliato minuto, mescolate la salsa, mettetevi i filetti e fateli cuocere lentamente per un quarto d' ora. Servitela calda.

Merluzzo coi capperi ed acciughe.

Cuocete il merluzzo, mettetelo caldo in un piatto e ponetevi sopra salsa d' acciughe o di capperi.

Merluzzo alla Provenzale.

Cuocete il merluzzo, e mettete in casseruola burro fino, pepe grosso, noce moscata raschiata, prezzemolo e cipolle, tagliati minutamente, un po' d' olio fino ed uno spicchio d' aglio; rimestate ben bene la concia e mettetevi il merluzzo; fate riscaldare il tutto, dopo versate il merluzzo cola salsa su d'un piatto, e spremetevi sopra del sugo di limone.

Merluzzo fritto.

Fate cuocere un merluzzo, dopo spogliatelo non minutamente, e preparatelo come per salsa alla Béchamel ristretta; lasciatelo freddare in questa salsa, formatene dei bocconcini, impanateli intingeteli nell' uovo intiero battuto ed impanateli una seconda volta; fateli friggere e servitelo con prezzemolo fritto.

Catillaud.

Il catillaud è della famiglia del merluzzo, ma non si mangia che fresco; non regge alla salamaia si prepara e si fa cuocere come il rombo, e si serve colle medesime salse.

Per la cottura s' aggiunge due o tre foglie di lauro, altrettanto d' aglio, fette di cipolla steli di prezzemolo, ed un bicchier d' agresto; lo si fa cuocere senza che dia bollitura, lo si fa sgocciolare e si serve guarnito di prezzemolo con salsa olandese, od altra in piatto separato.

Razza.

Razza al burro nero.

Si cuoce la razza con acqua, sale, pepe, mezzo bicchier d' aceto, due grosse cipolle ed un mazzolino guarnito, dati alcuni bolli la ritirate, ne togliete la pelle, e la mettete su d' un piatto versandovi sopra, burro nero e facendovi una guarnitura di prezzemolo.

Razza fritta.

Togliete la pelle, tagliatela in filetti e fatela marinare per 24 minuti in aceto e brodo magro, fatela sgocciolare, infarinatela e fatela friggere, accompagnatela con salsa peverata.

Razza colla salsa capperi.

Si prepara come qui sopra e la servite con salsa peverata.

Storione.

Storione alla Provenzale.

Tagliate una fetta di storione d' un police

e mezzo d' altezza, infilatela con fili d' anguilla o di giambone da parte come il manzo alla moda, fatela friggere in casseruola in burro fuso, con prezzemolo, erbe fine ed uno spicchio d' aglio intiero, sale e pepe, ricopritela con due o tre foglie di lauro, e fate cuocere a lento fuoco tenendo ben chiusa la casseruola. Quando è cotto disgrassatelo e portatelo in tavola.

Storione alla Saint-Ménéhould.

Preparate una Saint-Ménéhould, conditela con sale, pepe, vino bianco, lauro e fette di lardo, collocate poscia le fette di storione e fatele cuocere a fuoco lento in una piccola marmitta ben chiusa; essendo cotte sgrassate e servite caldo.

Lo storione si serve colle medesime salse del salamone.

Anguille di mare.

Levate un pezzo d'anguilla di mare e fatela cuocere come la razza, unitevi burro nero, salsa di capperi, olio ed aceto, si acconcia alla matelote come il carpione. Si mette anche alla graticola dopo averla lavata. Si serve calda con burro ed un poco d' aceto.

Arringhe fresche.

Vuotate e pulite delle arringhe, tagliuzzateli nei lati e mettetele alla graticola ed

acconciatele se calde col suo sugo di limone, se fredde anche con olio.

Riscaldate la graticola prima di mettervi il pesce perchè così non abbruccia.

Arringhe fresche colla salsa bianca.

Fatele cuocere sulla graticola come sopra s' è accennato; recatele in tavola accompagnate con salsa bianca.

Arringhe fresche colla mostarda.

Preparate le arringhe come già venne avvertito aggiungetevi mostarda con salsa bianca.

Arringhe salate.

Dopo levato il sale, tagliate le squamme, la testa, la coda, la spina principale; fatele rinvenire nell' acqua bollente e servitele sopra un purè, oppure fredde con ogni sorta di fornitura.

Rombo.

Il rombo si mangia a lesso si serve intiero, per un gran pranzo, con un cordone di prezzemolo.

Per cucinarlo bene si prepara un brodo ristretto fatto con acqua, sale, prezzemolo, timo, lauro, cipolle tagliate, spicchio d' aglio e fate bollire una mezz' ora. Pulite il rombo, fregatelo con limone e mettetelo nella casseruola preparata, lasciatelo sul fuoco per

un' ora a bollire il più lentamente che potete, coprite la casseruola con un foglio di carta unta di burro per conservare la bianchezza del rombo, fatelo poi sgocciolare, e mettetelo su d' un piatto con mantino circondato da steli di prezzemolo accompagnato da salsa bianca, oppure di capperi.

Si mangia anche freddo all' olio.

Rombo in insalata.

Tagliate i rimasugli di rombo in piccole fette, collocatele a modo su d' un piatto, mettetevi lattuga intorno, e poi uova dure tagliate in quattro, capperi ed acciughe e cornicini tagliati, versatevi sopra una salsa d' olio preparata.

Barbo di mare.

Il barbo di mare è simile al rombo, ed è più lungo e più largo dello stesso.

Barbo di mare all' Olandese.

Fate bollire con sale tant'acqua quanto ne basta per il pesce, e poi ritiratele dal fuoco e procurate che sia ben chiara, poi mettetevi il pesce, riponetela sul fornello, e quand' avrà levato il bollore, mettetela sopra un fuoco dolce in modo che conservi il calore ma non abbi a bollire; quando sarà cotto, fatelo sgocciolare, ponetelo su d' un piatto e contornatelo di prezzemolo.

Barbo di mare alla graticola con salsa d' olio.

Raschiate le squamme del pesce, lavatelo ed asciugatelo, poi apritelo dalla parte del dorso; mettetelo a marinare, nell' olio, pepe e sale, e mettetelo dopo alla graticola, badando che non abbruci, ungetelo con olio e quando è cotto, ponetelo sul piatto ed abbellitelo con fette di limone. Servitelo con salsa d' olio.

Salamone.

Salamone al bleu.

Mettetelo nel vino con carote, cipolle tagliate a fette, chiodi di garofano, lauro, timo, mazzo di prezzemolo e sale, fatelo bollire lentamente due ore; ritiratelo e fatelo sgocciolare, e servite con un mantino sul piatto il pesce contornandolo con prezzemolo. Lo si serve caldo con salsa bianca di capperi, e se lo mettete freddo coll' arrosto, allora lo mangerete all' olio.

Salamone con salsa di capperi.

Preparate due pezzi di salamone, fateli marinare coll' olio, prezzemolo, cipolle e sale; involgeteli con carta unta coll' olio che ha servito a marinarlo, metteteli su la graticola lasciateli tre quarti d' ora o più secondo la grossezza dei medesimi, e serviteli in tavola con salsa bianca coi capperi.

Salamone all' Olandese.

Dopo che l' avrete fatto cuocere nell' acqua con sale e mazzolino guarnito, fatelo sgocciolare, mettetegli intorno dei pomi di terra cotti nell' acqua e del burro fresco liquefatto a bagnomaria.

Salamone alla Papilotte.

Tagliate in fette il salamone, e preparatele in papilottes, come le cotelette di vitello.

Salamone salato.

Gli si levi il sale avanti di farlo cuocere, e si prepara nello stesso modo del merluzzo. Si può metterlo sopra un puré.

Cheppia.

Cheppia a lesso.

Vuotate la cheppia e levatele le orecchie, legatele la testa, e fatela cuocere in ristretto come il salamone; quando è cotta fatela sgocciolare e mettetela su d' un piatto coperta da un mantino, con la guarnizione di prezzemolo. In una salsiera a parte preparate salsa calda.

Dopo passate la concia in cui ha bollito il pesce da uno staccio; si serve dalla stessa per bagnare il burro impastato con farina. Quando questa salsa è cotta e che a preso

il buon gusto, vi s'aggiunge burro con acciughe, e si mette in una salsiera accanto alla cheppia e si porta in tavola.

Cheppia alla graticola con acetosa.

Pulite bene la cheppia lavandola in molte acque. Incidetela in ambo i lati, e fatela friggere per un quarto d'ora nel burro, sale, pepe e lauro, riempite gl'intagli fatti, con un poco di burro, impastato erbe fine minutissime, mettetela alla graticola e servitela con un purè d'acetosa.

Cheppia alla marinaia.

Preparate e cuocete la cheppia in ristretto passate da uno staccio una parte della concia, dalla quale vi servirete per bagnare un buon pezzo di burro impastato colla farina. Fate cuocere questa salsa rimestandola sempre ed aggiungetevi del burro e acciughe; mettete la salsa in una salsiera separata.

Ragano o dragone marino.

Ragano a lesso.

Preparate bene il ragano, e fatelo cuocere in ristretto con acqua, sale e vino bianco, con un mazzolino d'erbe fine. Quando è cotto mettetelo sopra un mantino e servitelo con qualunque salsa.

Ragano fritto.

Intagliate i fianchi, e riempite que' tagli

con mollica di pane mescolata ad erbe fine, prezzemolo ma tagliato minutissimo, sale e pepe. Fatelo friggere in una padella, oppure in una teglia a fuoco lento.

Soglie e Lime.

Soglia fritta per arrosto e per entré

Raschiatene le squamme, lavandola e asciugandola con un pannolino bianco, spaccatela dalla parte della schiena, ed infarinatela, mettetela in una padella ben calda e fatela friggere fino a tanto che sia ben consistente, lavatela e spargetevi sopra sale finissimo e mettetela in tavola su d' un mantino.

Filetti di soglia alla Provenzale.

Prendete due soglie, fendetele sul dorso e mettetele a filetti, conditele con sale, pepe grosso, aglio, noce moscata, prezzemolo tagliato e metteteli sopra un piatto, con buon olio d' oliva, ed un mezzo bicchiere di vino bianco, fate cuocere a lento fuoco sotto e sopra, tagliate a fette rotonde delle cipolle che farete friggere con olio, ed allorchè sono cotte ed hanno un bel colore, sgocciolatele, mettetele intorno alle soglie e servite con sugo di limone.

Filetti di soglia in insalata.

Prendete dei rimasugli di soglia fritti, e preparateli come il rombo in insalata.

Rongets.

Ai Capperi.

Sventrate e pulite il pesce e dopo mettetelo in ristretto con acqua ed aceto ed un piccolo pezzo di burro, carote, fette di cipolle, mazzolino, aglio e chiodi di garofano, che voi farete bollire un poco. Quando il ristretto sarà più condensato, mettetevi a cuocere il pesce; quando è cotto riponetelo in un piatto e recatelo in tavola con salsa di capperi.

All' olio.

Quando sono cotti, come sopra è indicato, levatene le spine, e mangiateli con olio ed aceto

---

Datteri di mare.

Vi sono datteri di mare, e quelli d' acqua dolce; quelli di mare sono indigesti.

Si puliscono e ad uno ad uno si visitano, e si levano i granelli (piccoli cristalli nella carne) che sono insalubri.

Datteri al naturale.

Si puliscono, e si fanno aprire, quando sono aperti tirate l'acqua chiara, e ve ne mettete quanta ne occorre, e vi aggiungete un pezzo di burro di prezzemolo tagliato, li fate riscaldare, e li servite mettendovi sugo di limone, e della mollica di pane polverizzata per legare la salsa.

Datteri alla poulette.

Lavate i datteri, raschiate le conchiglie, lavatele ancora, e mettetele al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro; a misura che il calore fa aprire la conchiglia, li cavate dalla medesima, e passate la loro acqua allo staccio, vi stemperate un pezzo di burro, un pizzico di farina con prezzemolo tagliato, pepe e sale, fate bollire un istante; al momento di recarla in tavola legate la salsa con due tuorli d' uova e sugo di limone.

Sardelle.

Quando son fresche infarinatele e fatele friggere nel burro chiarificato. Le sardelle salate si preparano come le acciughe, oppure si mettono su la graticola, e si mangiano con burro ed olio.

Acciughe

Si lavano e si aprono per toglierne la spina. Esse entrano nei salati, ed in molte salse, come quelle al burro, al grasso con sugo ed un poco di burro, o se ne fa anche guarnizioni di piatto, e si fanno anche friggere, ed in allora si leva alle stesse il sale. si mettono in una pasta leggera, fatta di farina, cucchiaio d' olio, e vino bianco; si servono fritte con bel colore.

Per metterle in insalata si lavano nel vino e si tagliano in filetti. Si accompagnano col cerfoglio novello e lattughetta.

Intingolo d' acciughe.

Dopo che avrete preparato acciughe come qui sopra, e preparato fette di pane, toglietene la mollica, e stendete burro fresco su d' ogni pezzo; mettete sul burro qualche filetto d'acciuga.

Ostriche.

Si mangiano condite con pepe e sugo di limone.

Si mangiano alla graticola nella loro conchiglia aperta, e si pone olio e pepe in ciascuna; al primo bollire si mettono sul piatto e si recano in tavola.

E un altro modo sarebbe questo: le distaccate dalla conchiglia, le fate bianchire nell' acqua, e le friggete, senza farle bollire, nel burro, prezzemolo, pepe grosso e sugo di limone; cio fatto ne metterete tre o quattro in ciascuna conchiglia, e poi metterete su la graticola, e ritirate al momento di bollire.

Ostriche in marinata.

Fate bianchire le ostriche asciugatele con un pannolino, fatele marinare con sale, pepe, noce moscata, e sugo di limone, tuffate nella pasta a frittelle, e fatele friggere.

Gamberi marini.

Si fanno cuocere nell' acqua, con sale, pepe, aceto, prezzemolo, cipolle, timo, lauro per

mezz' ora, lasciateli freddare nella concia, dopo fateli sgocciolare, e quando li volete portare in tavola fregateli con un po' d' olio per renderli brillanti.

Tonno.

Il tonno è più buono salato che fresco, lo si conserva nell' olio, e si mette per piatto fermo.

LEGUMI

Carciofi alla salsa.

Lavate i carciofi, e tagliate le fogliette superiori, metteteli nell' acqua bollente, con sale e pepe, quando sono cotti estraeteli e fateli sgocciolare. Si fanno cuocere e conservano maggior sapore, anche in questo modo. Quando avete preparato i carciofi come si è detto, metteteli in una casseruola con due bicchieri di acqua, sale e pepe, e ricoprite con un pannolino il coperchio della casseruola perchè il vapore non esali. Serviteli caldi, con salsa bianca in salsiera e freddi con olio.

Carciofi al burro.

Quando sono cotti come si è detto, fate una salsa con burro fresco, aceto, sale, noce moscata e un poco di farina per legare la salsa.

Carciofi alla Parigole.

Prendete dei carciofi mezzani, preparateli e fateli cuocere in modo da poter vuotarli in mezzo, fate un pieno composto di funghi, tartufi, spicchio d' aglio, prezzemolo, cipolle tagliate, un poco di carne di salsiccia, un ammorsellato di crema leggiero, pepe e noce moscata, e mettetelo nei carciofi, fate riscaldare del burro e dell' olio in una casseruola per poter coprire i carciofi, metteteli in seguito sopra un fuoco dolce che sieno ben rosolati.

Carciofi fritti.

Tagliate in sei parti, togliete loro le foglie più grosse, le quali non sono tenere; tagliate la punta a quelle che loro lasciate, lavateli bene in molt' acque lasciateli sgocciolare, e metteteli in una pasta fina di fior di farina legato con crema e tuorlo d' uova. Quando sono impastati fateli friggere coll'olio e grasso bianco, cavandoli dalla padella, salateli con sale fino, portateli in tavola con prezzemolo fritto.

Carciofi a fritelle.

Si fanno nel medesimo modo che i carciofi fritti e si guarniscono con prezzemolo fritto. È un piatto appetitoso.

Pasta per friggere legumi e fritelle.

Stemperate fior di farina in una data quan-

tità d' acqua, aggiungetevi un poco di sale, un cucchiaio d' olio d' oliva, un cucchiaio e mezzo d' acquavite, dibattete il tutto con energia, e quando volete servirvene, aggiungerete un bianco sbattuto a fiocco di neve. Quando deve servire per intermezzi zuccherati, mettete meno sale e un poco di zucchero.

Carciofi all' italiana

Fate cuocere a gran fuoco cuori di carciofi, ed allorchè sono teneri e ben bianchi, tagliate alcune cipollette, fatele friggere nel burro liquefatto a fuoco dolce, lasciatele freddare, riempite i cuori dei carciofi di mollica di pane e di formaggio lodigiano grattugiato, fate loro prendere un bel colore nel forno e serviteli in tavola.

Carciofi in insalata.

Fateli cuocere ben bianchi, poi sgocciolate e tagliateli in quattro, e poneteli sul piatto guarnito con code di gamberi, aglio, sale, pepe olio ed aceto. Accomodateli e recateli in tavola come insalata.

Carciofi al limone.

Fate cuocere ed asciugate poscia cuori di carciofi, componete una salsa con burro, sale, pepe, noce moscata ed un pizzico di farina; mettete una fetta di limone sopra ciascuno, togliendone la scorza e le armelle, mescolateli

un istante nella loro concia, collocateli poscia in un piatto ed accompagnateli con quella salsa che vi piace.

Carciofi al burro

Prendete dei carciofi teneri, tagliati in quattro, lasciando loro poche foglie, lavateli e poscia asciugateli, mettete del burro in una padella coi carciofi ben ordinati e lasciateli sopra un fuoco dolce mezz' ora, metteteli su d' un piatto a guisa di corona, e con burro, raschiatura di pane, prezzemolo tagliato e sugo di limone, sale e pepe, versate questa salsa nel mezzo del piatto.

Carciofi all' olio ed alla peverata.

Si mangiano i carciofi crudi, oppure cotti nell' acqua e freddi, colla salsa qui sotto indicata.

Salsa all' olio ed aceto pei carciofi crudi e cotti, Asparagi ecc.

Schiacciate tre tuorli d' uova duri, in una salsiera, e stemperateli con un cucchiaio di aceto, insieme al sale, pepe, acciughe, ed olio.

Asparagi.

Gli asparagi grossi sono i migliori e si cucinano in molte maniere, si fanno dei ragò per guarnire delle *entré* di carne, usando il metodo dei piccoli piselli. Si fanno cuocere

nell' acqua bollente con sale, per dieci minuti; si mangiano caldi con salsa bianca, e se freddi coll' olio.

Asparagi al burro.

Fate cuocere gli asparagi nell' acqua con sale poscia fateli sgocciolare, e preparate una salsa con burro, sale ed aceto, e sugo di limone, noce moscata, pepe bianco, rimestandola sempre e la verserete su gli asparagi che avrete collocati in un piatto.

Asparagi al sugo.

Friggete le punte d' asparagi con burro, prezzemolo, cerfoglio tagliato minuto, e una cipolla intera, che dopo ritirerete condita con sale, pepe e noce moscata, e fatele bollire adagio con un po' di brodo grasso, in una marmitta con fuoco lento.

Asparagi a piccoli piselli.

Tagliate gli asparagi in forma di piccoli piselli, fateli bianchire, poscia metteteli in casseruola con burro, cipollini, mazzolino di prezzemolo, bagnateli con crema, legateli con zucchero e tuorli d' uova.

Piccoli piselli.

Si lavano e si fanno sgocciolare, li mettete in casseruola con burro eccellente, un

poco di sale, due o tre cuori di lattuga, cipolle, un mazzolino di prezzemolo. Fateli cuocere sopra cenere calda e ben coperti rimestandoli di tempo in tempo senza bagnarli. Quando sono quasi cotti li assaggiate e vi aggiungete burro impastato con farina, ed allorchè son cotti li recate in tavola accompagnati da salsa ristretta.

Piccoli piselli alla casalinga.

Fate un piccolo rosso e friggete con grasso un momento i piselli, bagnateli con un poco d'acqua bollente; aggiungetevi sale, pepe, prezzemolo in mazzo, cipolle ed un cuore di lattuga, fate restringere la salsa. Al momento di servirli aggiungetevi un'amalgama di tuorli d'uova con zucchero.

Piselli all' inglese.

Fateli cuocere a fuoco ardente in acqua salata, e quando sono cotti fateli scolare, e metteteli caldi su d'un piatto, nel quale avrete preparato burro, sale e prezzemolo tagliato minuto.

Piselli col lardo.

Friggete il lardo nel burro, lavate i piselli e metteteli in casseruola; bagnateli con un po' d'acqua, mettetevi prezzemolo, cipolla bianca, zucchero, e lasciateli cuocere.

Fagiuoli.

Fagiuoli verdi alla poulette.

Prendete fagiuoli verdi, piccoli e teneri, toglietene la parte filamentosa, rompendoli, da tutte e due le parti, lavateli e fateli cuocere nell' acqua bollente. Quando sono cotti metteteli per un momento in casseruola in cui avrete fatto liquefare burro con prezzemolo e cipolle tagliate. Aggiungetevi un pugno di farina, un po' di brodo e sale, ristringete la salsa. Avanti di servirli amalgamateli con tuorli d' uova e latte e un po' di sugo di limone.

Fagiuoli verdi in insalata.

Quando i fagiuoli sono cotti, come si è detto di sopra, lasciateli sgocciolare e venir freddi, li mettete in una insalatiera con sale, pepe ed aceto qualche ora prima di mangiarli. Al momento di recarli in tavola fateli sgocciolare dal liquido che avranno prodotto, ed aggiungetevi dell'olio ed una larga guarnizione.

Fagiuoli verdi alla Provenzale.

Preparate dell' acqua bollente, quando li avrete mondati, metteteli nella stessa; fateli bianchire fin che sieno cotti, ma non troppo; dopo metteteli in una terrina d' acqua fresca con sale, in proporzione della quantità dei fagiuoli. Allorquando li vorrete mangiare, fateli riscaldare nell' acqua in cui sono dive-

nuti freddi, dopo estraete tutta l'acqua, e mettetevi del burro, un poco di sale, prezzemolo tagliato e noce moscata; rimestate il tutto leggermente con un cucchiaio di legno; allorchè il burro sarà liquefatto, mettete del sugo di limone su i fagiuoli e portateli tosto in tavola.

Fagiuoli verdi al grasso.

Allorquando sono cotti; fate friggere prezzemolo e cipolle tagliate finissime con buona grascia; mettetevi i fagiuoli e friggeteli per un quarto d'ora; bagnate con brodo e fate bollire per mezz'ora a lento fuoco, e legate la salsa con un pizzico di farina.

Fagiuoli verdi col burro nero.

Quando i fagiuoli sono cotti, metteteli in un piatto e conditeli con pepe e sale, fate friggere del burro in una padella, e versatelo sopra ai fagiuoli con un cucchiaio di aceto.

Fagiuoli bianchi freschi.

Quando sono freschi si preparano come i verdi, e si possono usare in differenti modi.

Fagiuoli rossi in stufato.

Fate cuocere i fagiuoli rossi, e se ne sono freschi, nell'acqua bollente, e se ne sono secchi, in acqua fredda, e quando sono cotti estracteli senza farli sgocciolare, e metteteli

in casseruola con dodici cipollini, un mezzo litro di vino, funghi che avrete fatto bianchire, sale, pepe e noce moscata. Lasciateli bollire lentamente per mezz'ora, e poi recateli in tavola.

Lenti.

Lenti in insalata.

Si preparono come i fagiuoli in insalata, e vi mettete cerfoglio. Il purè di lenti si fa col solito metodo.

Fave.

Le migliori sono le piccole e si mangiano colla loro scorza. Si fan bollire nell' acqua per toglierli il sapore agro che contengono.

Fave alla crema.

Procuratevi piccole fave tenere e fresche, fatele bianchire nell' acqua bollente finchè sieno quasi cotte, mettete un pezzo di burro nella casseruola, prezzemolo e salvia tagliati; mettete nella medesima le fave, fatele friggere con sale ed una presa di zucchero; bagnatele con un po' d' acqua e lasciatele bollire un istante, ristringere la salsa ed amalgamatela con la crema.

Fave col burro.

Dopo cotte in acqua e sale con un maz-

zolino di prezzemolo ed un poco di salvia, friggetele in una casseruola con un bel pezzo di burro.

Cocomeri.

Cocomeri marinati ed al sugo.

Tagliate la pelle ai cocomeri, divideteli in mezzo, cavatene le armelle e tagliatele in piccole fettoline; fateli marinare per tre ore nell' aceto, con cipolle in fette, sale e pepe, poscia cavateli e spremeteli in un pannolino e metteteli in una casseruola con burro, brodo e mazzo guarnito. Quando sono cotti mettetevi un poco di sugo.

Cocomeri in insalata (piatto di mezzo)

Si taglia un cocomero non del tutto maturo, e si fa marinare per cinque ore, e si mangia crudo con la sua concia.

Cocomeri alla crema (piatto di mezzo)

Mondate e vuotate i cocomeri, tagliateli in forma di dadi, fateli bianchire nell' acqua salata, fateli sgocciolare, metteteli dopo nell' acqua fredda, asciugateli con una salvietta, dopo metteteli in salsa alla crema, fate colla crema del latte, un pezzo di burro, ed un poco di farina. Fateli riscaldare in questa salsa senza bollire.

Cocomeri ripieni.

Tagliate da un capo i cocomeri, e vuota-

teli in modo che rientri il cucchiaio, poi mettetevi il pieno fatto con rimasugli di carne, aglio, pepe, sale, e spezie, metteteli con una fetta di lardo in una casseruola, e fate cuocere a lento fuoco un' ora incirca secondo la loro qualità, portateli in tavola caldi con salsa di sugo, ed anche un po' di limone.

Cocomeri marinati.

Si prepara in una terrina con aceto sale e pepe grosso, cocomeri mondati e tagliati a piccole fette, si fanno marinare per qualche ora; qualche momento prima di portarli in tavola si mettono in un mantino per spremere l'acqua e l' aceto che avranno assorbito, si mettono in un vaso, e si bagnano con olio ed aceto e pepe. I cocomeri così preparati si possono usare per insalata od anche per piatto fermo.

Insalata di cocomeri all' Inglese.

Si prendono due cocomeri buoni, che non abbiano la sommità amara, e non siano ancora maturi, si tagliano a fette rotonde e si mettono in un vaso con sale, pepe, aceto e cipolle tagliate in rotondo. Si lasciano confinare per due o tre ore, si toglie parte della concia e si servono col manzo a lesso.

Petronciano.

È una pianta simile al cocomero, venuta

dall'America; non devesi farne abuso perchè è molta indigesta.

Petronciani alla graticola.

Tagliate i petronciani in due parti in tutta la lunghezza, metteteli su d' un piatto, e mettetevi sopra sale fino e pepe, bagnateli con olio fino, lasciateli marinare per un' ora metteteli dopo su la graticola bagnandoli di quando in quando con la concia marinata, e quando sono cotti portateli in tavola. Potete accompagnarli anche con salsa di pomidori.

Petronciani alla tortiera.

Tagliateli in due, e toglietene il cuore che taglierete ben minuto, aggiungetevi prezzemolo e cipolle tagliate, mettete il tutto in una casseruola con un pezzo di burro, fateli cuocere, poi collocateli dentro ad una tortiera con quel ripieno che meglio bramate, e fateli cuocere al forno.

Cardi e Bietole.

Bietole alla salsa bianca.

Mondate i cardi togliendone la parte verde e filamentosa, tagliateli in pezzi, fateli bianchire a gran fuoco con un po' di burro e sale, fateli sgocciolare e metteteli in casseruola con un pezzo di burro, un po' di farina pepe, noce moscata raschiata, un mezzo bicchier d' acqua; voltate la salsa, legatela,

mettetevi i pezzi di bietole e fateli cuocere senza bollire per un quarto d' ora e serviteli.

Cardi all' Italiana (piatto di mezzo)

Preparateli come sopra, metteteli in un piatto, polverizzateli con formaggio lodigiano grattugiato e misto a mollica di pane minuta e metteteli al forno, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra.

Cardi alla Veneziana.

Preparateli al grasso come si è detto di sopra, metteteli in un piatto, polverizzateli con pane minutissimo, che farete passare dallo staccio mescolato, a formaggio lodigiano del più fino e minutissimo; mettete il piatto per dieci minuti nel forno, poi mangiateli.

Cardoni.

Modo di preparare i cardoni.

Si scelgono coste di cardoni le più tenere e le più bianche, il cui interno sia pieno e consistente; si mondano e si tagliano tutte pressochè dalla medesima lunghezza, si fanno cuocere all' acqua bollente con un cucchiaio di farina; quando sono cotte si fanno sgocciolare, poi si fanno bollire in un brodo consumato, poi si cavano e si mettono su d' un piatto, e si fa ristringere il consumato e si versa sui cardoni con un po' di sugo di

limone. Si preparano così anche i cardoni alla béchamel, sostituendo queste salse al consumato.

Cardoni al grasso.

Quando sono cotti nel modo suindicato, metteteli in una casseruola con grasso o con midolla di bue e farina che avrete prima fatto venir rossa. Bagnateli con brodo, aggiungetevi un mazzolino di prezzemolo, sale, pepe e lasciate bollire i cardoni fino a tanto che la salsa sia ristretta, portatela in tavola con un poco di sugo di limone.

Cardoni di magro.

Dopo preparati come si è detto, fateli sgocciolare e versatevi sopra una salsa bianca.

Sellero.

Si separa il verde dal bianco, e si prepara come i cardoni.

Sellero all' intingolo con salsa piccante.

Togliete le foglie, e farete ogni piede di sellero in quattro parti, lavatelo con diligenza poi mettetelo in una insalatiera, e la salsa in una salsiera separata, e recatelo in tavola.

Navoni.

Navoni glacés.

Preparate i navoni, fateli bianchire, met-

teteli a cuocere in una casseruola con brodo, un pezzo di zucchero grosso come un uovo, altrettanto burro, qualche cucchiaio di biondo di vitello. Finita la cottura, fate ridurre la salsa, ponete i navoni in un piatto e versatevi sopra la salsa.

Navoni alla salsa bianca.

Mondate e tagliate i navoni come vi piace, fateli cuocere in casseruola con acqua, un poco di burro e sale; metteteli in una salsa bianca un po' densa, e lasciateli bollire adagio per qualche minuto, aggiungetevi un poco di noce moscata raschiata e pepe grosso. Servitela con questa salsa. Vi potete stemperare della mostarda nella salsa bianca.

Puré di navoni.

Mettete due ettogrammi di burro in una casseruola con una dozzina di grossi navoni tagliati a fette, ponetela su fuoco ardente, rimescolando i navoni con un cucchiaio di legno. Quando saranno biondi, mettetevi una mestola di crema cotta e un cucchiaio di biondo di vitello, fate ristringere il tutto, e poi fate passare dallo staccio il puré. Per fare il puré in maniera più semplice, quando i navoni sono biondi vi si mette un cucchiaio di farina e due mestole di brodo, si fa bollire tutto insieme sino a tanto che vien denso, vi si aggiunge un poco di zucchero, lo si fa passare allo staccio, e poscia lo si mette in una casseruola a bollire e si serve.

Navoni di magro.

Fate friggere alcuni navoncini nel burro, infarinateli con zucchero fino per far loro prendere colore, salateli e bagnateli con poco latte e fateli cuocere adagio.

Verze.

Ragò di verze.

Togliete le foglie più grosse e verdi da due verze, dopo mettetele in una casseruola con brodo e sugo; lasciatele bollire, aggiungetevi un rosso ordinario.

Verze al lardo.

Tagliate una verza in quattro parti, fatela bianchire, mettete in fondo alla casseruola delle fette di lardo, e le verze bagnatele con del brodo, aggiungetevi un mazzolino di prezzemolo e cipolle, noce moscata raschiata, pepe grosso, fate cuocere a fuoco lento; quando son cotte ritiratele e mettetele su d' un piatto; fate stringere il sugo che rimane nella casseruola e legatelo con un pezzo di burro impastato con farina, e bagnate con questo la verza.

Verze ripiene.

Spogliate una verza delle foglie verdi e dure, fate il resto bianchire, fate un pieno di vitello e di lardo, togliete il cuore delle

verze dopo di averlo spremuto, mettete il pieno nel mezzo e tra le foglie e lo legate collocandolo ancora al suo posto. Poscia lo mettete in una casseruola con rimasugli di carne, cervellato, cipolle, carote, noce moscata, pepe grosso ed un poco di sale, lo coprite con fette di lardo e lo bagnate con brodo, quando è cotto lo slegate, e lo bagnate con qualunque salsa che convengono alle verze.

Verza alla Crema.

Lavate le verze, tagliatele piccole, fatele bianchire e salate, quando son cotte levatele per versare l' acqua, fate liquefare del burro in una casseruola, mettetevi a friggere le verze, e bagnatele con una tazza di buona crema, lasciatele bollire lentamente per mezz' ora, e servitele per piatto di mezzo.

Broccoli.

Il vero broccolo non è coltivato che in Italia, e si mangia caldo o freddo, in insalata con acciughe o fritte al burro, come gli asparagi, e si prepara anco in salsa bianca. È una verdura salubre e leggiera che influisce molto sullo stomaco.

Broccoli (piatto di mezzo)

Sfogliate i broccoli di quelle foglie che sono più lontane dal fiore, lavateli e fateli bianchire e cuocere in casseruola con sale e pepe

grosso, li rimescolate bene, e quando sono cotti li ponete su d'un piatto come gli asparagi, accompagnandoli con salsiera di salsa bianca, od all' olio.

Cavolifiori.

I cavolifiori si fanno cuocere nell' acqua bollente un po' salata, e si conservono bianchi stemperando un poco di farina nell' acqua in cui si fanno cuocere.

Cavolifiori al burro.

Lavate nell' acqua fresca i cavolifiori, e sgocciolateli, tagliateli in brani, metteteli in casseruola, con un po' di burro, sale e sugo di limone, fateli bollire lentamente, senza lasciarli cuocere soverchiamente, ritirateli e lasciateli sgocciolare nuovamente, bagnateli poscia con salsa fatta di burro e farina, tuorli d' uova e un poco di crema.

Si fanno anche cuocere i cavolifiori nell'acqua salata, mettendoli nella medesima quando cominciano a bollire. Quando sono cotti si dispongono sul piatto in pallottole, e si mascherano con salsa bianca.

Cavolifiori al sugo.

Fate cuocere i cavolifiori come sopra, dopo disponeteli su un piatto, mascherateli con salsa di biondo di vitello con burro, sale e pepe grosso.

Cavolifiori al formaggio

Lavate e fate cuocere i cavolifiori all'acqua salata, e fate una salsa di burro, pepe grosso, senza sale. Metterete nel fondo d' un piatto formaggio grattugiato, e collocate i cavolifiori sopra al medesimo, copriteli colla salsa, e fette di formaggio lodigiano; e fate cuocere con fuoco sopra, od al forno.

Cavolifiori fritti.

Marinateli quando sono cotti del tutto con sale, pepe ed aceto; fateli sgocciolare, e dopo mezz' ora inzuppateli in una pasta chiara e fateli friggere con bel colore.

Cavolifiori in insalata.

Dopo cotti nell' acqua lasciateli sgocciolare e freddare, aggiustateli con olio, aceto, sale e pepe. Si preparano con salsa di pomidoro ed anche bianca.

Cicoria.

Mondate e lavate in molt' acqua la cicoria fatela bollire nell' acqua in una marmitta con sale, circa tre quarti d' ora, poi ritiratela e mettetela nell' acqua fredda, estrattala, la premete per farne uscire tutta l' acqua. Mettetela in fricassea, sia con grassa di pollo ed un poco di brodo o sugo di gigot di montone, sale e pepe, o se la aggiustate di magro, con burro, crema ed amalgama di

tuorli d' uovo. Fatela cuocere almeno un' ora col condimento perchè sia buona.

Spinaci.

Si fan cuocere come la cicoria. Si fanno anche friggere al burro con zucchero e crema.

Lattughe.

Le lattughe si fanno in insalata con l'ordinaria preparazione, si fanno ripiene nel modo seguente. Fate bianchire le lattughe per un quarto d' ora, e le fate sgocciolare, le togliete il cuore ed al suo posto vi mettete un ripieno di carne di pollo legato, e poscia fate cuocere nel sugo o nel brodo, e le recate in tavola con salsa.

Carote.

Fate cuocere una dozzina di carote mettendole nell'acqua bollente, un mazzolino guarnito e sale, poscia le ritirate e le fate sgocciolare, tagliatele in rotondo, friggetele, con un buon pezzo di burro, sale, pepe ed erbe fine, e recatele in tavola con sugo di limone.

Funghi.

Funghi alla casalinga.

Mondate e tagliate in due i funghi, mettete in una casseruola delle fette di lardo, che

voi farete sudare a lento fuoco per un quarto d' ora, poi mettetevi i funghi con prezzemolo, cipolle e cipollette tagliate, bagnate con un poco di vino bianco e di brodo, fate cuocere a lento fuoco e ridurre in salsa ristretta. Serviteli con croste di pane fritte al burro con una goccia d'aceto bianco, o sugo di limone.

Funghi con erbe fine.

Tagliate dei funghi grossi freschi, in mezzo, lavateli e fateli sgocciolare, poi marinateli per due ore in olio, sale, pepe, aglio; dopo fateli friggere nel burro; prezzemolo e cipolle tagliate, indi metteteli in un piatto che resista al fuoco, bagnateli con un poco d' olio e polverizzateli con pane, e mettete il piatto sopra un fuoco dolce, ed al momento di servirli vi spremete sugo di limone.

Spugnole.

Appartengono alla famiglia dei funghi, e si cucinano nello stesso modo dei funghi.

Scorzonera.

Raschiate la scorzonera e mettetela in una terrina in cui avrete preparato dell' acqua con mezzo bicchiere di vino. Fatela cuocere all' acqua bollente con farina e sale.

Scorzonera al bianco.

Fatela cuocere come si è detto, dopo fatela

sgocciolare conservandola calda, indi mettetevi sopra la salsa bianca; si può friggerla al burro e mettervi limone, e si può anche mangiarla in insalata.

Scorzonera al sugo.

Fate un rosso, bagnate con brodo, aggiungetevi della buona grassa di pollo, mettete un mazzolino di prezzemolo con lauro, e fate cuocere in questo la scorzonera. In tal modo è migliore di quando la salsa ci cuoce nell' acqua prima di condirla.

Pomi di terra.

Pomi di terra cotti a vapore.

Lavate dei pomi di terra, bellissimi, e metteteli in casseruola con poco sale e fateli cuocere a lento fuoco, onde non abbrucino. metteteli su d' un mantino e si mangiano per pane, oppure si mette sopra del burro fresco.

Focaccia di pomi di terra.

Fate cuocere otto pomi di terra che poi schiaccerete, stemperate una dozzina di tuorli d' uova con una tazza di buona crema; mescolate ciò coi pomi di terra, per dieci minuti poscia mettetevi un po' di vaniglia e due ettogrammi di zucchero in polvere. Fate liquefare un bel pezzo di burro, quando è ben caldo, mettete al fondo della casseruola della carta in rotondo e versate su la stessa la

mescolanza, il burro rimonterà intorno alla casseruola, e impedirà alla focaccia che si attacchi. Mettete fuoco sotto e sopra, e fate cuocere per mezz'ora; poscia versate e mettetevi sopra della crema.

Pomi di terra fritti all' Italiana.

Fate cuocere nell' acqua e nel sale dei pomi di terra, mondateli, e poi schiacciateli in una terrina; grattugiate mezzo chilogrammo di formaggio lodigiano, e mescolatelo coi pomi di terra, e formate con questa miscelanea pallottole della grossezza dei pomi di terra; involgeteli nel bianco d' uovo ed in seguito nella farina; fateli friggere ben gialli e croccanti, sgoccialateli, e salateli un poco, portateli in tavola.

Pomi di terra alla paesana.

Mondate i pomi di terra, tagliateli in quattro e fateli cuocere in casseruola con latte e sale, e rimoveteli sovente e schiacciateli a misura che divengono cotti, chè ciò produrrà una specie di pappa; al momento di servirla in tavola mettetevi un bel pezzo di burro fresco.

Pomi di terra alla lionese.

Fate arrostire nel burro delle cipolle tagliate minute, aggiungetevi un cucchiaio di farina fina, bagnate con buon brodo e sugo, fate cuocere ad un fuoco dolce per un' ora;

cotte che sieno riducete la salsa, ritiratela dal fuoco, mettetevi un pezzo di burro, in seguito sminuzzate dei pomi di terra cotti nell' acqua, e caldi, non fate bollire più d' un mezzo quarto d' ora, poscia servite i pomi di terra con la loro salsa e sopra le cipolle.

Pomi di terra fritti.

Tagliate in pezzettini i pomi di terra crudi, metteteli in una padella ben calda, e ch' essi sieno ben croccanti, fateli sgocciolare in un lattoio, mettete del sale sopra e serviteli ben caldi.

Frittelle di pomi di terra.

Fate cuocere una dozzina di pomi di terra nell' acqua, quando sono cotti mondateli e schiacciateli in una terrina; mescolate un cucchiaio di acquavite ed un mezzo bicchiere di crema, quattro uova, e fate di tutto questo una pasta, poi riducete la pasta in frittelle che infarinerete, fatele friggere e servitele calde con zucchero in polvere.

Pomi di terra alla crema.

Fate nella casseruola una salsa con un pezzo di burro, un cucchiaio ordinario di farina, prezzemolo e cipolle tagliate, sale, pepe e noce moscata raschiata, ed un bicchiere di crema, mescolando; quando comincia a bollire mettetevi i pomi di terra cotti e tagliati in piccoli pezzi per un momento e serviteli caldi.

Pomi di terra alla provenzale.

Tagliate in fette un poco grosse i pomi di terra cotti, metteteli in casseruola con buon olio, prezzemolo, cipolle ed un poco d' aglio il tutto tagliato minutissimo, aggiungetevi sale, pepe grosso, sugo di limone od aceto, fateli riscaldare e serviteli con qualche acciuga cui sia stato levato il sale.

Pomi d' oro ripieni.

Tagliate la coda ai pomi d' oro, cavatene le armelle, spremeteli un poco per farne uscire l' acqua, riempiteli con un pieno preparato nel modo seguente. Inzuppate della mollica di pane nel brodo, mettete un poco d' olio in una casseruola con aglio, prezzemolo e cipolle tagliate e un poco di lardo raschiato, fate friggere per un istante; e poi quando è freddo riempitene i pomi d' oro. Aspergerete i pomi d' oro con pane finissimo fate liquefare il burro che verserete sopra dei medesimi, e fate cuocere sopra, ed aggiungetevi un' amalgama di tuorli d' uova al momento di servirli.

Tartufi.

I tartufi di buona qualità devono essere pesanti, rotondi, grossi e duri; ve ne sono di neri e di bianchi, che si adoperano in una infinità di ragò. Allorchè si vogliono adoperare si lavano in molte acque, e si spazzettano bene per levare la terra.

Tartufi al naturale.

Lavate e pulite i tartufi, inviluppate ciascuno in molte carte bagnate; fateli cuocere per lo meno un' ora sotto la cenere calda, cavateli dalla carta e serviteli in tavola sopra un mantino di bucato.

Tartufi alla Colonac (piatto di mezzo)

Procuratevi ottimi tartufi, lavateli in molte acque tiepide, spazzettateli bene, metteteli in una casseruola con fette di lardo, sale ed una bottiglia di vino di Sciampagna; coprite bene la casseruola. Fate bollire mezz' ora e serviteli sopra una salvietta.

Tartufi alla minuta.

Lavate, mondate e tagliate a fette i tartufi, e metteteli su d' un piatto che regga al fuoco con prezzemolo, cipolle, cipollette tagliate minutissime, sale, pepe grosso, ed un poco d' olio; coprite il piatto, fateli cuocere d' una parte, poi voltateli; quando sono cotti mettetevi del sugo di limone. Se li volete con salsa fate sgocciolare l' olio; la salsa deve essere leggiera e ben fatta.

Ragò di tartufi all' Italiana.

Tagliate a fette dei tartufi, fateli sudare nel burro, bagnateli con mezzo bicchier di vino bianco e due cucchiai di buona salsa, sgrassate e fate restringere.

Uova.

Uova al guscio.

Mettete le uova nell' acqua che comincia a bollire, poscia ritirate la casseruola e ricopritela e lasciatevi le uova per cinque minuti.

Uova al piatto

Ungete di burro un piatto che si regga al fuoco, mettetevi sale e pepe, due cucchiai di crema.

Uova alla buona donna.

Fate liquefare in una padella un pezzo di burro, fate friggere salsiccie, lasciatele nel grasso che produrranno, collocatele intorno alla padella, rompete nel mezzo una dozzina d' uova senza rovinare il tuorlo, salate ed impastate, e quando sono cotti mettetevi sugo di limone.

Uova agli asparagi.

Tagliate dei piccoli asparagi, fateli bianchire e cuocere in buon brodo, mettete delle uova in un piatto e versate sopra ai medesimi gli asparagi ben accomodati.

Uova fritte col prezzemolo.

Fate arrostire del burro in una padella, rompete le uova senza guastare il tuorlo. Fateli cuocere su d' un fuoco vivo mettetevi sale e pepe; quando il chiaro dell' uovo è cotto,

trasportatelo d' altro piatto, vi mettete un poco di prezzemolo che metterete su le uova; metterete un poco d' aceto nella padella, e quando è caldo versatelo su le uova.

Uova alla Genovese.

Stemperate in una casseruola otto tuorli di uova con sugo di vitello, sale, pepe e noce moscata, fateli passare dallo staccio, coprite la casseruola e metteteli a cuocere a bagnomaria. Allorchè saranno ben ristretti serviteli in tavola.

Uova al giambone.

Fate friggere delle fette di giambone in padella con un poco di burro, quando vi sembrano cotte, ritiratele e mettetele in un piatto, e fate cuocere nel grasso ad uno ad uno tanti uovi, quante sono le fette di giambone, e collocate un uovo sopra ogni fetta, poscia mettetevi un poco d'aceto caldo sopra ogni uovo.

Uova alla Piemontese.

Fregate un piatto con burro fresco, polverizzatelo con pane finissimo, collocate nello stesso delle fette di formaggio svizzero, e mettetevi una dozzina d' uova freschi, fateli cuocere sopra cenere calda, con moderato condimento.

Uova ai pistacchi.

Stemperate in una casseruola un poco di fior di farina con della crema, scorza di li-

mone raschiata, sei uova fresche, un pezzo di zucchero e dei pistacchi pestati finissimi; stemperate il tutto insieme, metteteli in un piatto e fateli cuocere a lento fuoco, e quando saranno ben carpiati inzuccherateli.

Uova alla Provenzale.

Levate la scorza a venti spicchi d' aglio, e fateli cuocere nell' acqua con un poco di sale; pestateli con mezza dozzina d'acciughe; lavate in acqua fredda, stemperate il tutto con olio d' oliva che verserete a goccia nel mortaio, fino a tanto che si riduce come una pomata. Mettetela nel fondo di un piatto, e mettetevi le uova.

Frittata alla naturale.

Prendete le uova e sbattetele mescolandovi un poco d' acqua fredda, intanto preparate del burro in una padella, e vi verserete le uova sbattute, ne raccogliete l' estremità, e poi la voltate per farla cuocere da tutte e due le parti, indi la servite calda.

Frittata col formaggio.

Sbattete bene le uova mettendovi del formaggio trito, sale, pepe ed un poco di crema, versateli nella padella, quando il burro è caldo e liquefatto, levatene la cotenna.

Frittata colle acciughe.

Lavate dodici acciughe, tagliatele a fili e guarnitele con piccole fette di pane arrostito

che avrete fatte friggere per un istante nella padella con olio bollente.

Rompete una dozzina d' uova fresche, salateli e sbatteteli per lungo tempo, fate riscaldare dell' olio d' oliva, allorchè comincierà a bollire verserete la metà delle uova per formare una frittata che sia piccola, mettetela su d' un piatto, e collocatevi le fette di pane arrostito colle acciughe, e del resto delle uova fatene un' altra frittata, che similmente alla prima preparerete.

Frittata alla crema.

Nettate e lavate delle spugnole, tagliatele e fatele friggere nel burro liquefatto, bagnatele con crema, sale e pepe, e legate con tuorli d' uova. Sbattete una dozzina d' uova, mescolatevi un poco di spugnole tagliate, e fate cuocere in una padella; quando è cotta la metterete in un piatto mascherandola col resto delle spugnole tagliate.

Frittata ai gamberi.

Fate cuocere in acqua bollente quattro dozzine di gamberi, sgusciateli e mettete da parte le code, e pestate tutto il resto nel mortaio con un poco di burro per farne un sugo rosso; rompete una dozzina d' uova e sbatteteli bene, mettetevi sale e pepe, aggiungetevi, le code dei gamberi, con un po' di sugo rosso, battete bene il tutto insieme, e fate cuocere la frittata come all' ordinario.

Frittata alla giardiniera.

Componete un ragò d' ogni sorta di legumi ed erbaggi, mettete una metà dello stesso con una dozzina di uova, sbattete bene il tutto insieme, e fate una frittata ordinaria. Quando è cotta e di bel colore, mascheratela col resto del vostro ragò di legumi.

Frittata col giambone.

Prendete la parte magra del giambone cotto e tagliatela, rompete le uova necessarie per fare la frittata, mettetevi un poco di pepe, prezzemolo tagliato e la metà del giambone tagliato con un cucchiaio di crema e battete insieme; fate la frittata e versatela in un piatto. Mettetevi il resto del giambone tagliato in una casseruola con un poco di sugo, e mettetelo sopra alla frittata, e servitela calda.

Frittata con rognoni di vitello.

Tagliate un rognone di vitello colla sua grassa cotta con prezzemolo, rompete otto o dieci uova in una casseruola, conditeli con sale e pepe grosso, mettetevi i rognoni tagliati, tre o quattro cucchiai di crema, ed un poco di zucchero in polvere, liquefatte del burro in una padella, e mettetevi quest' apparecchio sbattendo sempre. Quando la frittata e cotta mettetela in un piatto, e spargetevi sopra dello zucchero.

Frittata collo zucchero.

Battete il bianco separato di otto uova, poi mettetevi il giallo con poca crema e sugo di limone e pochissimo sale, fate scaldare un pezzo di burro fresco nella padella, mettetevi le uova quando la frittata è cotta, polverizzatela con zucchero, e servitela.

Frittata col rhum.

Preparate la frittata nel modo precedente, bagnatela con tre bicchierini di rhum; aggiungetevi dello zucchero in polvere, e mettendola in tavola, dategli fuoco.

Piatti inzuccherati.

Frittelle soufflés.

Stemperate fior di farina colla birra, e fatene una pasta molle, con una spatola, gettatela poi a brani nell' olio bollente in una padella, si gonfierà tosto, ritirateli, ed inzuccherateli.

Frittelle soufflés per otto persone.

Fate bollire due bicchieri d' acqua nella casseruola con sale, un pezzetto di burro; quando bolle mettetevi farina, e mescolate sin che la pasta sia densa. Quando essa è cotta si ritira e si lascia svaporare; rompete cinque uova ed immedesimateli colla pasta. Mettete dopo la pasta in un vaso qualunque,

e dopo tre ore fate le fritelle. Al momento di farle aggiungetevi due cucchiai di fiori d' arancio, e adoperate la pasta in brani non più grossi di una noce. Quando sono cotte polverizzatele con zucchero.

Frittelle alla Conti.

Prendete foglie di vite con gemme verdi e tenere, stemperatele in una pasta fina composta di fior di farina, latte e tuorli d' uova, fateli friggere nella padella con olio bollente.

Frittelle di fragole e lamponi.

Stemperate fragole o lamponi nella pasta delle frittelle, fata con bianchi d'uova battuti con raschiatura di scorze di limone mettendone sei per frittella, fatele friggere nella padella con olio bollente.

Frittelle alla crema.

Fate una crema con vaniglia, un poco di farina per darle consistenza; distendetela su vari piatti, perchè sia meno grassa; tagliatela in pezzi a foggia d' armandole, inzuppateli nel bianco di uovo sbattuto con zucchero in polvere ed un pezzetto di limone, impanate e fate friggere. Portateli in tavola caldi ed inzuccherati.

Frittelle alla Fiamminga.

Ad un chilogrammo di fior di farina, fate un buco nel mezzo, ponetevi, sei uova, un

pezzetto di limone, un poco di sale, due ettogrammi di zucchero in polvere ed un cucchiaio d' acquavite. Impastate il tutto, e formate una pasta consistente, mettendovi un po' d' acqua se fosse troppo dura. Quando la pasta è all' ordine dividetela in pezzi della grossezza di un uovo, rendeteli piatti, e tagliateli in fette della larghezza di un dito, avendo cura che si tocchino dai due capi. Quando bolle la padella vi metterete le frittelle a cuocere.

Frittelle di pomi di terra.

Cuocete pomi di terra sotto la cenere, pestateli poscia con sale bianco ed un poco di crema, un bicchierino d' acquavite e burro fresco, aggiungetevi sempre pestando un uovo intiero, acciochè la pasta sia consistente per fare frittelle, lasciatele freddare, infarinatele, e poi fatele friggere ed inzuccheratele.

Frittelle di pomi.

Togliete la pelle e le armelle ai pomi, tagliateli a fette rotonde, inzuppateli nell' acquavite, sugo di limone e zucchero fin che ne hanno preso il sapore, fateli poi sgocciolare; e polverizzateli con fior di farina, fateli friggere, e mettetevi zucchero e servitele calde.

Frittelle di fava.

Si tagliano ordinariamente in fette, e si fanno come le frittelle di pomi.

Frittelle d' arancio.

Lavate la scorza agli aranci, tagliatele in quarti, toglietene le armelle, fateli bianchire con un poco di zucchero, metteteli iu una pasta leggiera e poi inzuccherateli.

Frittelle d' albicocche e pesche.

Si preparano come le frittelle di pomi.

Preparazione della pasta per le frittelle.

Mettete in un vaso della farina, un poco di sale due cucchiai d' olio e stemperate con acqua, mescolate bene questa pasta con un cucchiaio di legno, ed aggiungetevi nell' acqua e riducetela come una crema densa, aggiungetevi due uova, il cui bianco avrete sbattuto, e fate che si uniscano bene alla pasta, e preparatela tre ore prima di servirvene che sarà assai più leggiera.

Balba.

Mettete quindici grammi di sale, cinque uova intiere, una quarta e mezza di burro, zafferano in polvere: tre ettogrammi d' uva passa, due d' uva di Corinto, e un poco di lievito assieme alla farina, alla quale farete un buco nel mezzo, ed impastate con un poco d' acqua tiepida; tenete la pasta un poco molle e ben legata, mettetela in una casseruola unta di butirro, e lasciatela riposare cinque o sei ore. Quando sarà gonfiata, fatela cuocere al forno come le focaccie.

Berlingozzi e Focaccie.

Focaccia di riso.

Dopo bianchito del riso e cotto nel latte con burro bagnandolo a misura che viene denso; mettetevi dello zucchero ed un poco di sale, del limone e fiori d' arancio o della vaniglia; quando è cotto ritirate la vaniglia o la scorza di limone. In una focaccia di quattro ettogrammi di riso si mettono quattro uova, il cui bianco si sbatte separato a fiocco di neve. Ungete lo stampo con burro e zucchero in polvere, mettetevi il riso e fate cuocere con fuoco sopra e sotto per un' ora.

Quando vi rimane della focaccia di riso tagliatela in fette, inzuppatele nel bianco d' uova sbattuto, poi infarinatele e fatele friggere, indi inzuccheratele.

Focaccia alla Savoiarda.

Mettete in una terrina otto ettogrammi di zucchero, otto ettogrammi di fecola di pomi di terra, cinquanta grammi di farina bianca e due uova, di cui il bianco a parte in un bacino di rame non stagnato, battete bene l' apparecchio con due spatole e mettetevi quell' odore che meglio vi piace; unite la fecola, la farina ed il chiaro d' uovo sbattuto, e mescolateli con l' apparecchio, e la pasta non sia troppo maneggiata. Preparate uno stampo ben pulito unto di burro, mettetevi zucchero e farina, riempitelo colla pasta e fate cuocere al forno moderatamente caldo.

Maddalena.

Fate liquefare due ettogrammi di burro, mescolato con quattro ettogrammi di farina e quattro uova intieri, scorza di limone, e quattro ettogrammi di zucchero in polvere, e fate una pasta legata, ungete poi di burro una casseruola, mettetevi la pasta, coprite la casseruola e mettete fuoco sotto e sopra. Quando è cotta, versatela, ma la parte che era sotto volgetela sopra; fregatela con bianco d' uovo sbattuto, ed un poco di zucchero in polvere, passatevi sopra la padella rossa.

Biscotto alla Savoiarda.

Aggiungete al bianco d' otto uova dibattute in fioco quattro ettogrammi di zucchero, un cucchiaio di fior d' arancio, una quarta di fecola. Dibattuti ben bene i tuorli delle otto uova, ungete di burro lo stampo, polveratelo di zucchero, e versate dentro il tutto.

Focaccia alla crema.

Ponete sul tavolo la farina e fate alla stessa un buco per mettervi della crema doppia, ed un pizzico di sale; indurite leggermente la pasta, e lasciatela riposare mezz' ora, dopo mettete quattro ettogrammi di burro nella medesima, sbattetela cinque o sei volte, poscia ne formerete una focaccia, o varie piccole, indoratele con uova sbattuto e fate cuocere al forno.

Croquet di riso.

Si pone il riso nel latte e lo si bagna di mano in mano che s' addensa, vi si mettono anche alcuni amaretti, o manzo, pomi schiacciati, scorza di limone tagliata ben fina, due ettogrammi di zucchero, sale, fior d' arancio e un pezzo di burro grosso come un uovo; si lega il tutto con quattro tuorli d' uovo senza far bollire, si distende questo apparecchio e si taglia in pezzettini eguali che s' inzuppino in uovi sbattuti e poi nel pane fritto. Al momento di servirli si fanno friggere in una padella ben calda, e quando hanno preso un bel colore si sgocciolano, e si polverano con zucchero e si recano in tavola.

Flan.

Stemperate un cucchiaio di farina con acquavite, fiori d' arancio, otto tuorli d' uova e un po' di sale; prendete poi del latte bollente in cui avrete fatto liquefare dello zucchero; versatelo dolcemente su le uova e la farina mescolando sempre. Mettetelo dopo in una tortiera nel forno per mezz' ora per farlo cuocere, e prima di servirlo polverizzatelo con zucchero.

Focaccia di pomi di terra.

Fate cuocere nell' acqua pomi di terra, pelateli e poscia pestateli con un pezzo di burro, stemperate questa pasta con latte, in modo che non sia troppo liquida, nè troppo densa, aggiungetevi un po' d' acqua-

vita, in seguito due cucchiai di zucchero in polvere o limone raschiato; lasciate freddare ed aggiungetevi tuorli d' uova, stemperati nel latte, rimescolate bene il tutto, mettetevi in seguito il bianco d' uovo, dopo di averlo ben sbattuto; ungete di burro la tortiera e fate cuocere la focaccia in un forno ben caldo.

Cialde.

Sbattete bene con otto uova, otto ettogrammi di zucchero in polvere, altrettanto burro liquefatto, e fior di farina, fino a tanto che la pasta abbia un poco di consistenza. Se non è abbastanza fina aggiungetevi zucchero e burro. Fate riscaldare la casseruola al fuoco, ungetela col burro fresco, o con grasso di maiale, mettetevi la pasta, fate cuocere ora da una parte, ora dall' altra; guardate di tempo in tempo se la cialda prenda colore; quando è cotta ritiratela, polveratele di zucchero e servitela calda.

Cialde all' Olandese.

Prendete undici ettogrammi di farina, otto di zucchero, quattro di burro e latte buonissimo, tre uova, la scorza di limone e dibattete il tutto con una verghetta. Si fa cuocere come le altre.

Soufflés.

Soufflés col cioccolato.

Liquefate cinquanta grammi di cioccolato

in poca acqua, aggiungete un mezzo cucchiaio di fecola di pomi di terra, due ettogrammi di zucchero in polvere, quattro tuorli d'uova, sbattete il bianco di sei uova, mescolate il tutto in una casseruola ben stagnata, fate cuocere al forno, e poscia inzuccherate.

Soufflé di pomi di terra.

Si fa come i precedenti, centosessanta grammi di zucchero, sei cucchiai ordinari fecola, quattro tuorli d' uova, burro, scorza di limone tagliata finissima, stemperate col latte, mettetela sul fuoco e rimescolatela fino a tanto che a dato qualche bollore, lasciatela freddare, ed aggiungetevi sei altri tuorli d' uova; se il soufflé è troppo denso, aggiungetevi uno o più uova, ma intieri. Dibattete quattro bianchi per i biscotti, mescolateli leggermente con il soufflé e fatelo cuocere come gli altri.

Marroni.

Crema di marroni.

Mettete in una casseruola cinquanta grammi di farina e marroni bellissimi, con due tuorli d' uova ben freschi, il tutto stemperate con crema, o con acqua semplice. Allorchè e ben fatta e non offre alcuna gromma, aggiungetevi tanto burro quanto un uovo e zucchero in polvere. Mettete la casseruola al fuoco e rimescolate.

Allorquando è divenuta densa, e si attacca

al cucchiaio lasciatela bollire un po' e la ritirate dal fuoco. Aggiungetevi un altro bianco d' uovo ai due che avete messo da parte e dibatteteli a fiocco di neve.

Amalgamate questi bianchi dibattuti colla crema rimescolando leggermente da per tutto.

Abbrustolati.

Pane abbrustolato colle uova.

Mettete su la graticola fettuccie di pane tagliate, fate bollire in una casseruola un bicchier di crema dolce, zuccherato con due o tre amaretti pestati con mandorle ed un poco di scorza di limone raschiata, aggiungetevi otto tuorli d' uova, il bianco di tre, e fate di tutto questo un assieme facendolo cuocere a fuoco lento, e poscia guarnite con questo le fettuccie di pane arrostite polverizzandole con zucchero.

Crema.

Sabaione.

Stemperate otto rossi d' uova freschi con tre bicchieri di vino Madera, zucchero e cannella regina in polvere, e mettete in una casseruola su fuoco ardente, rimescolando sempre senza farlo bollire. Allorquando s' innalza, servitelo in tazze.

Crema colle uova.

Mettete i tuorli di otto uova fresche, in una

casseruola, stemperateli con un bicchiere di ottima crema, aggiungetevi zucchero in polvere e della raschiatura di scorza di limone e mettetela a fuoco. Rimescolatela sempre, e quando sarà divenuta densa versatela in un piatto.

Crema coll' acqua.

Fate bollire un litro e mezzo d'acqua, scorza di limone e zucchero, stemperatevi una dozzina d' uova passati dallo staccio, e fate cuocere a bagnomaria. Ottima vivanda per coloro che non amano il latte.

Crema con vaniglia.

Fate bollire del latte e mettetevi della vaniglia fin che sia ben profumato, ritiratelo poscia dal fuoco ed inzuccheratelo; mettete in un vaso sei tuorli ed un uovo intiero, dibatteteli, versatevi sopra il latte mescolando, passatelo dallo staccio e mettetelo a bagnomaria. Abbiate cura di lavare la vaniglia quando ritirate il latte dal fuoco e lasciatela disseccare. Essa può servire molte volte se è di buona qualità.

Crema con cioccolata.

Mettete otto ettogrammi di buona cioccolata nel latte freddo, e fate bollire stemperandolo e rimescolate sempre, e versate a poco a poco un litro e mezzo di latte. e stemperate dieci tuorli d'uova con un bicchiere di crema dolce e la mescolate colla cioccolata e latte, e lo mettete a bagnomaria.

Crema di thè.

Prendete del thè verde e mettetelo in fusione nel latte bollente; coprite la tortiera e dopo un quarto d' ora colate il latte che avrà preso tutto il profumo ed il sugo del thè, mescolatelo con un bicchiere di crema e stemperate sei tuorli d' uova. Fate passare tutto dallo staccio e fate cuocere a bagnomaria, oppure ad un fuoco dolce.

Crema al riso.

Stemperate fior di riso in latte caldo, con sei tuorli d' uova e zucchero, farete passare dallo staccio e cuocere a fuoco dolce. Eccellente per i convalescenti.

Crema al limone

Si fa come quella alla vaniglia, mettendovi scorza di limone invece di vaniglia, dopo che il latte ha bollito, altrimenti potrebbe guastarlo. Quella d'arancio si fa mettendovi scorza d' arancio invece di limone.

Crema di lamponi.

Passate dallo staccio i lamponi, mettendovi zucchero liquefatto nel latte ben dibattuto, guarnite i lamponi e recateli in tavola.

Crema fritta.

Stemperate la farina con due uova; aggiungetene in seguito quattro altri e due

bicchieri di latte bollito con un po' di scorza di limone, togliete poscia il limone e mettetevi due ettogrammi di zucchero ed un pezzo di burro, fate cuocere questa pastiglia, e quando è fredda aggiungetevi un po' di fiori d' arancio, quattro tuorli d' uova, alcuni amaretti pestati, mettetela in un piatto unto di burro, lasciate venir freddo, tagliate la pasta a guisa d' armandole ed inzuppatele in uova battute, impanatele e fatele friggere mettendovi dello zucchero in polvere.

Crema di fragole.

Lavate le fragole, fatele sgocciolare e pestatele in un mortaio. Fate bollire tre bicchieri di crema con mezzo litro di latte e zucchero, lasciate venir un po' fredda e mettete le fragole per stemperarle insieme. Stemperate del gaglio grosso come un grano di caffè che metterete nella crema quando non sarà che tiepida, fatela passare dallo staccio e mettetela in un piatto che possa resistere alla cenere calda. Coprite con un coperchio e mettetevi sopra cenere calda. Quando sarà rappresa, la metterete in un sito fresco sul ghiaccio, fino al momento di recarla in tavola.

Pomi.

Pomi alla marzapane.

Mettete la marmellata di pomi in un piatto, ricopritela con bianchi d' uova dibattuti a

fiocco di neve, polverate con zucchero mescolato a scorza di limone e d' arancio tagliato minutissima o raschiata, fateci prendere colore, col forno, a fuoco sotto e sopra.

Carolina di pomi.

Tagliate in quattro i pomi, levate loro la scorza e le armelle fateli friggere sopra fuoco vivo in una casseruola con burro, zucchero e canella in polvere sin che sono ridotti in marmellata; quando sono cotte tagliate alcune fette di pane francese sottilissime, inzuppatele nel burro, guarnite una casseruola di rame, mettete i pomi ed aggiungete loro ad ogni strato quel sapore che più vi piace; coprite colle fette di pane. Fate cuocere il tutto a fuoco lento. Allorquando le croste avran preso un bel colore versatele sul piatto.

Marmellata di pomi al burro.

Tagliate i pomi in quattro, toglietene la pelle e le armelle, tagliate i pomi tutti con eguale misura, metteteli in una casseruola con burro zucchero in polvere; di mano in mano che si avanza la cottura mettetevi una marmellata di albicocchi e fate bollire il tutto lentamente per un' ora.

Pomi con ribes.

Pelate dei pomi d' ottima qualità, e fateli cuocere in una tortiera con fuoco sopra e sotto, poi al momento di servirli in tavola, metteteli su di un piatto per frutta, fate un

buco ad ogni pomo e mettetegli entro della gelatina di ribes ed inzuccherateli con zucchero in polvere.

Composti.

Composti di pomi.

Tagliate dei pomi sanissimi in quattro parti, toglietene la scorza e le armelle, metteteli in una casseruola nella quale avrete posto un bicchier d' acqua, un poco di scorza di limone o d' arancio e dello zucchero. Quando sono cotti metteteli in un piatto.

Prugne.

Lasciate in fusione delle belle prugne per due ore nell' acqua fredda, poscia le metterete in casseruola con vino ed acqua, scorza di limone e zucchero, lasciatele cuocere sopra fuoco lento per tre ore. Servitele fredde.

Invece di limone si mette anche vaniglia o canella, ma riesce calorosa.

Composti di pesche.

Dividete delle pesche non troppo mature, toglietene l' armella e fatele bollire; a metà cottura pelatele e fatele bollire nuovamente in un siroppo, metà acqua e metà zucchero, per mezz' ora al più. Separatele dopo dal siroppo che farete colare ed aggiungerete un ettogrammo di zucchero. Ricollocate i frutti nel siroppo che tornerete a far bollire, schiu-

mate il siroppo per tre o quattro volte. Infine collocate i frutti in vasi e versatevi sopra la mescolanza composta d' acqua e di zucchero non raffinato, chiudete i vasi in modo che non vi possa entrar aria.

Composti di pere.

Pelate le pere senza guastare la coda, fatele bianchire e mettetele in zucchero leggero con un poco di canella, fate bollire e schiumate. Fatta la cottura ritirate le vostre pere, fate ristringere il siroppo e versatelo su i frutti.

Composto di albicocche.

Con un bicchier d' acqua e due ettogrammi di zucchero fate un siroppo; togliete le armelle degli albicocchi e fateli cuocere nel siroppo, schiumate, ed allorquando cedono sotto il dito, metteteli in un piatto e versatevi sopra il siroppo che avete fatto ristringere. Così si fanno in generale tutti i composti di frutta.

Pasticcieria.

Modo di preparare la pasta.

Mettete tre chilogrammi di farina su di una tavola pulita, e fatevi un buco nel mezzo; mettetevi un chilogrammo di burro in piccoli pezzi, sale e due bicchieri d' acqua fredda, impastate il burro coll' acqua e a poco a poco

colla farina, quando l' acqua è tutta assorbita seguitate ad impastare perchè sia ben legata Con questa pasta potrete fare ogni sorta di torte. Lasciatela riposare tre ore dopo fatta, prima di adoperarla.

Pasta sfogliata.

Mettete sulla tavola un chilogrammo e mezzo di farina, fate un buco nel mezzo, mettetevi trenta grammi di sale fino, un ettogramma di burro, due bianchi d' uova e due bicchieri d' acqua fredda, fate la pasta come s' è detto di sopra e riunitela bene, lasciatela riposare per mezz' ora, e stendetevi sopra otto ettogrammi di burro, ripiegatela nelle due estremità, di maniera che il burro sia inviluppato. Ciò fatto distendetela in lungo con un cilindro; quando non ha che l' altezza d' un dito, voi la ripiegate in tre strati, in modo che quello che era dalla parte venga in mezzo. Lasciate riposare la pasta e poi quando il forno comincia a riscaldarsi la impastate ancora nuovamente, la distendete e la tagliate in quella foggia che meglio vi piace. Quanto maggiore è la quantità del burro nella farina tanto più bisogna impastarla.

Piccole paste alla regina.

Tagliate finissima un poco di mammella di vitello, con un poco di bianco di cipolle, aggiungetevi un tuorlo d'uovo, sale e pepe,

fate dei piccoli pasticcini con questo pieno; quando sono cotti tagliateli, e stemperateli con sugo spremuto caldo alla regina, rimettetelo in seguito nelle paste, e servitele calde.

Pasticci.

Si possono fare con tutte le carni. E quando la pasta è preparata come all' ordinario, si fa un buco nel mezzo della larghezza d' un pollice, s' indora con tuorlo d'uova sbattuto, si lascia cuocere il pasticcio per tre ore o più. Quando è cotto si lascia venir freddo, e si reca in tavola.

Pasticcio all' Inglese.

Tagliate e pestate con carne di lepre, ed un gigot ben tenero e bene sgrassato con lardo crudo midolla di bue ed un poco di grassa di vitello; condite con spezie scelte, erbe fine, tartufi e funghi, sale e pepe ben pestati, fate friggere il tutto, fate un buco nella pasta, e mettetevi il ripieno; copritelo con una fetta di lardo, e poi mettetelo al forno; quando il pasticcio è cotto, apritelo e sgrassatelo, mettetevi del sugo spremuto di pernici, e servitelo caldo.

Pasticcio caldo di Crostata.

Fate un pasticcio alto cinque dita con una forma graziosa, mettete in fondo della crostata, su la medesima, un pizzico di funghi passati nel burro, e due o tre cuori di carciofi tagliati minuti. Coprite il pieno con uno

strato della medesima pasta, e poi fate cuocere.

Pasticcio caldo di pesci.

Preparate la pasta e mettetela nel fondo, col pasticcio del carpione, funghi, cuor di carciofi e pezzi d' anguille alla tartara, coprite il pasticcio e mettete il coperchio di pasta sfogliata e fate cuocere. Quando è cotto scoprite e versatevi una spagnuola di magro.

Biscotti di Savoia.

Mescolate otto ettogrammi di farina e della scorza di limone tagliata minuta, otto ettogrammi di zucchero in polvere, un cucchiaio di fiori d' arancio o di vaniglia, con dodici tuorli d' uova sbattete i biondi delle uova a fiocco di neve e mescolate al resto. Fate liquefare in una casseruola burro fresco, ed ungete bene tutta la casseruola, versatevi poscia dentro la miscelanea preparata, e fate cuocere ad un fuoco dolce con fuoco sotto e sopra, lasciate cuocere per una buona ora, e poi versatela e collocatela come una maddalena e come quella indoratela.

Biscotti ordinari.

Dibattete a parte quattro bianchi d' uova, e i tuorli dibatteteli con quattro ettogrammi di zucchero, scorza d' arancio o di limone raschiata; aggiungetevi quattro ettogrammi di farina; maneggiate il tutto e fatene una pasta; mettete i biscotti inzuccherati a cuocere nel forno e con fuoco sotto e sopra.

Marzapane.

Pestate otto ettogrammi d' armandole dolci, dopo mondatele bagnandole con tre bianchi d' uova mentre la pestate; mescolate poi con marmellata d' albicocche, ed altre marmellate con fior d' arancio. Quando tutto è ben mescolato, mettete le armandole in una casseruola con zucchero in polvere e le fate disseccare sul fuoco. In seguito le mettete sopra una tavola e le maneggiate con zucchero fino. Poscia le distendete per formare il marzapane.

Torta alla frangipane.

Mettete in una tortiera dei rimasugli di pasta sfogliata, e circondateli con una fascia della medesima pasta alta un dito. Così contornata la torta riempitene il mezzo con crema di frangine, tracciate sulla stessa qualche ornamento con filetti di pasta simile e fate cuocere con fuoco ardente, quando è cotta inzuccheratela in tavola.

Merenghe.

Sbattete a fiocco di neve dei bianchi d' uova con zucchero in polvere e scorza di limone raschiata, mettete su i fogli di carta piccoli mucchi di questa pasta separati gli uni dagli altri, spargeteli di zucchero e fateli cuocere a fuoco lento. Quando sono cotte vuotate per di sopra le merenghe, ed al momento di servirle riempite il buco fatto con crema ed altre confetture ed unitele a due a due.

Torta di frutta.

Infarinate una tortiera e fate la pasta, poi distendetela sulla tortiera, togliete quella pasta che vien fuori dalla tortiera, mettete dentro alla medesima quella marmellata di frutti che meglio vi piacciono e ricopritela coll' altra pasta e poi fate cuocere.

Mandorlato.

Mondate, pelate, e lavate e mettete a sgocciolare su d' un pannolino bianco otto ettogrammi d' armandole dolci, tagliate ogni mandorla in cinque filetti che farete tostare ad un fuoco mitissimo, fate liquefare sopra un fornello in una pentola da bottiglieria molto zucchero polverizzato, quando sarà ben liquefatto, mettetevi le armandole calde e mescolate bene il tutto dopo aver tolta la pentola dal fuoco mettete le armandole in una cassa asciugata ed oliata, distendete tutto all' ingiro le armandole in fretta e poi servite.

TAVOLA BIANCA

Siroppo di ribes.

Sgranate un quattro chilogrammi di bellissimo ribes rosso, ben maturo; aggiungetevi un quarto di cerase monde dalle armelle, spremetene il sugo e lasciatelo fermentare per due o tre giorni, fate cuocere dello zuc-

chero e fatevi bollire il sugo rimescolando sempre. Ritirate il siroppo, e lasciatelo venir freddo prima di metterlo nelle bottiglie.

Siroppo d' armandole.

Riscaldate e pelate delle mandorle dolci e qualcheduna di amare, pestatele mettendovi a poco a poco dell' acqua, e dopo spremetele con un pannolino; fate cuocere un chilogrammo e mezzo di zucchero, e mettete dentro il latte d' armandole, fatelo cuocere e ritiratelo al primo bollire.

Siroppo di limone.

Fate bollire la scorza d' una dozzina di limoni in quattro litri e mezzo d' acqua, fatela passare dallo staccio, spremete a parte il sugo dei limoni mettete nella decozione cinque chilogrammi abbondanti di zucchero e fate cuocere. Quando la cottura è fatta, ritirate il siroppo dal fuoco e mescolatevi il sugo dei limoni. Lasciate venir freddo e mettetelo nelle bottiglie, per gli altri siroppi di frutti avrete cura di pestare bene prima i frutti e che siano maturi, poichè se non più che maturi non tramandono sugo, il quale costituisce il particolare sapore del siroppo.

Sorbetti e bevande diacciate.

Sul congelamento.

Per fare sorbetti ed altri congelati si deve scegliere un locale fresco ed asciutto.

Si adopera salnitro, oppure sal di cucina ben asciutto, col quale si cosparge tutto il ghiaccio che s' impiega per tale operazione.

Se il tempo è umido non s' abbandonerà mai la sorbettiera, giacchè bastano dieci minuti perchè la composizione si sciolga e bisognerebbe allora ricominciar da capo.

Per gelati di frutta bisognerà badare alla natura, ed alla maturità de' frutti, di cui devono esser preferiti i più succosi.

Per le gramolate occorre meno ghiaccio e meno salnitro nella dose pei gelati, onde esse acquistino meno consistenza possibile, e conservino maggiormente il loro sapore.

La sorbettiera deve essere di stagno, e va riposta in un mastello (specie di secchia) di legno di quercia, alto tre pollici e largo due di più della sorbettiera, e deve avere un buco al piede onde al bisogno si scoli l' acqua che fa il ghiaccio.

Ponete sul fondo del mastello un pezzo grosso e piatto di ghiaccio, poi copritelo con altro ghiaccio pesto e salnitro. Ponetevi sopra la sorbettiera, e riempite le parti laterali di tanti strati di ghiaccio pesto e salnitro, e coprite in alto con un cencio bagnato di ghiaccio.

Girerete poi continuamente la sorbettiera nella quale vi sarà già la composizione, e mano mano che il ghiaccio, sgelandosi, vi manca, vi rimetterete altro ghiaccio e salnitro.

Avrete cura di scoprire ogni tanto la sor-

bettiera, e staccare la composizione che trovasi gelata sulle pareti; scuoterete il recipiente, rimescolerete la composizione, e rivolgerete sempre la sorbettiera. Scolate poi l' acqua del mastello, rimettete nuovo ghiaccio e salnitro, coprite poi anche la sorbettiera d' un canovaccio bagnato e lasciate in riposo fin al momento di servire il gelato.

Composizioni diacciate.

Quando la composizione è congelata, se ne riempiano le forme ravviluppate nella carta. Queste si collocano entro una secchia, nella quale gia fu disposto e adagiato uno strato di ghiaccio finamente pesto, dello spessore di tre pollici e asperso di due manate di salnitro. Tosto che le forme sono poste su quello strato, si coprono con altro strato di ghiaccio pesto, dello spessore di due pollici vi si getta sopra buona quantità di salnitro, premendo pian piano il ghiaccio col pestello perchè le forme sieno ben compresse. Se si hanno altre forme si dispongono prima coperte di strato di ghiaccio e salnitro, e si copre il mastello con uno strofinaccio immolato nell' acqua. Di là a due ore, si cinghia una sorbettiera, ossia la si colloca sopra un tondo di ghiaccio, circondandola alternativamente di salnitro e di ghiaccio pesto. Si ritirano quindi le forme dalla tinozza, si immergono nell' acqua tiepida l' una dopo l' altra e si estrae dalle forme la composizione gelata colla punta di un coltello. Si pongono

quindi questi pezzi in ghiaccio ognuno sopra un pezzo di carta, disponendoli nella sorbettiera gli uni sovra gli altri. Quando s' hanno da servire si collocano sopra piattellini. Tutto questo lavoro deve essere fatto da mani esperte e sollecite.

Per i gelati poi a più colori screziati si fa gelare separatamente ogni specie di frutto, e si mescola poi entro la forma.

Del pari si procede coi così detti formaggi gelati. Si colloca il formaggio entro una secchia piena di ghiaccio infranto e di salnitro, lasciandovelo due ore, dopo le quali la forma nella quale sta la composizione, si bagna nell'acqua tiepida; poi si versa il formaggio sopra una salvietta disposta all' uopo, e si serve in tavola.

Quando si vuole screziare un formaggio e farlo di più colori nella forma si colloca una parete, con una o più chiuse, empiendosi gli scompartimenti delle composizioni che si vuol congelare; poi si leva la parete, si copre la forma col suo coperchio, e si colloca nella tinozza, con sopra ghiaccio pesto e salnitro.

Gelato di Cedro.

Mettete in una terrina un litro di zucchero cotto, e purificato, e aggiungetevi una mezza bottiglia di acqua filtrata; poi prendete sei grossi e bei cedri; mettete nello zucchero le scorze di tre di esse che leverete con un coltellino senza tagliare il bianco, e li getterete nello zucchero. Tagliate poscia

i sei cedri per metà e spremetene il sugo dentro lo zucchero. Coprite poi la terrina con un pannolino, e lasciate che le corteccie rimangono in fusione per un' ora. Passate il liquido attraverso uno staccio di seta, senza però comprimerlo, e versatelo nella sorbettiera perchè si congeli. Questa composizione deve segnare 21 gradi nel misuratore o pesa-sciloppi.

Gelato di ribes.

Prendete un chilogrammo e mezzo di ribes, o uva spina rossa ben matura, e quattro ettogrammi di lamponi; poneteli in uno staccio di crine e spremetene il sugo, che mescolerete con tre quarti di litro di zucchero liquefatto. Misurate quindi collo stromento i liquidi; se il pesa-sciloppi scende al disotto di venti gradi aggiungetevi alquanto succo di frutta misto ad acqua limpida, se poi non giunge ai venti gradi, aggiungetevi dello zucchero liquefatto. In questa guisa misurerete tutti i gelati di frutta, nonchè i sorbetti e le gramolate di cui parleremo. All' inverno, in mancanza di ribes fresco, si adopera la conserva; in tal caso si pone un terzo di conserva di ribes e due terzi di zucchero diluito, e si aggiunge il succo di due cedri per ogni litro di composizione.

Gelati di popone.

Tagliate a fette un popone, levatene i semi e tutta la parte centrale con un cucchiaio di

argento; mondatele della corteccia, e deposta la polpa in uno staccio, premetela con forza; mescolatevi un litro di zucchero di venti gradi, e il sugo di quattro cedri; passate il tutto per uno staccio di seta, poi fate gelare.

Gelato di puro moka.

Macinate otto ettogrammi di buon caffè moka tostato di fresco, ponetelo in una caffettiera all' olandese e versatevi sopra due litri di acqua bollente. Fato che sia il caffè versatelo in un vaso di maiolica con un chilogrammo e mezzo di zucchero pesto e raffinato, coprite questo vaso con ogni precauzione; ponetelo al bagnomaria onde il zucchero possa liquefarsi, e mescolate per intervallo con un cucchiaio di legno per agevolarne la dissoluzione. Passate attraverso una manica, tosto vi accorgerete che lo zucchero sia liquefatto e versate il caffè quando sarà freddo, nella sorbettiera per farlo gelare.

Gelato di dieci frutta.

Prendete due pesche, due albicocche, trenta ciriege sei mandorle fresche, trenta grammi di cedrato, altrettanto di erba angelica, altrettanto di pistacchi, e quattro arancini verdi; che tutto sia candito, tranne i pistacchi, che monderete della scorza, immergendoli nell' acqua calda. Tagliate le frutta a pezzetti della grossezza dei pistacchi, e versatele in una casseruola con un quarto di litro di zucchero fino diluito. Fate cuocere

questo zucchero fino a che bolla, e vuotatelo quindi in un vaso di maiolica affinchè si raffreddi. Mettete in una sorbettiera la composizione seguente che non oltrepassi i diciotto gradi; versate in una terrina lo zucchero bollito, e spremetevi entro il sugo e le corteccie di quattro aranci, coprite la terrina con un pannolino, e lasciatevi le corteccie per due ore; aggiungete il sugo di tre cedri; passate il tutto per uno staccio di seta. Quando il gelato incomincierà a formarsi, aggiungetevi a più riprese le frutta e lo zucchero mescolandolo colla spatola, poi coprite la sorbettiera col suo coperchio, indi cingetela col solito apparato di ghiaccio e salnitro.

Gelato di vaniglia.

Tagliate a pezzetti uno spicchio di buona vaniglia del Messico, e la porrete entro una casseruola con un litro di zucchero a diciassette gradi; al primo bollire levate dal fuoco la casseruola, e versatevi il contenuto in un vaso di maiolica, lasciandolo due ore in fusione; passate attraverso uno staccio di seta ben denso, e fate gelare.

Si può colorirla con un po' di vaniglia.

Gelato di zeffiro.

Fate riscaldare in una padella un litro di zucchero a diciotto gradi, colle scorze di un cedrato e di un arancio, e la metà di uno spicchio di vaniglia. Quando questo miscuglio

sarà sul punto di bollire, ritiratelo dal fuoco e versate il contenuto in un vaso di maiolica. Dopo due ore d' infusione, passate il liquido per uno staccio di seta, aggiungete il seme di due cedri, e fate gelare.

Gelato alla crema di vaniglia.

Versate entro una padella tre ettogrammi e mezzo di zucchero, uno spicchio di vaniglia tagliata a pezzetti, e otto tuorli di uova fresche. Mescolate con un cucchiaio di legno sin che il rosso d'uova siasi leggermente imbianchito.

Versate sull' apparecchio una pinta di fior di latte, mescolandolo man mano. Si ponga quindi sopra un lento fuoco la padella, e si continui a mescolare fino che la crema incomincia ad apprendersi al cucchiaio; si passi allora alla crema per lo staccio di seta, senza lasciarla bollire perchè allora non si potrebbe più adoperarla. Tostochè la crema siasi raffreddata, versatela nella sorbettiera e fate gelare.

Gelato di crema di pistacchio.

Prendete un ettogramma di pistacchi e gettateli nell'acqua calda per spogliarli della loro corteccia. Pestateli in un mortaio di marmo, aggiungendovi tratto tratto alquanto latte per impedire all' olio del frutto di staccarsene. Deponete quindi la vostra pasta in una catinella con tre ettogrammi abbondanti di zucchero bianco in polvere e otto rossi d'uovo. Mescolate il tutto con un cucchiaio di legno,

e aggiungete ad intervalli un litro e mezzo di buon fior di latte. Fate cuocere il tutto come per i gelati alla vaniglia. Quando la crema sarà cotta, aggiungetevi alquanto sugo di spinacci, e mescolate sempre; passate quindi il tutto per uno staccio di seta, lasciate raffreddare e poi fate gelare.

Gelato di crema di noccioli.

Prendete un ettogramma di noccioli di pesco; levatene il mandorlo e frangeteli in un mortaio di marmo Versate poscia in una catinella tre ettogrammi e mezzo di zucchero bianco in polvere, otto rossi d' uovo ed un litro e mezzo di fior di latte che aggiungerete tratto tratto e a dati intervalli. Precedete come per i gelati di crema alla vaniglia. Passate per lo staccio di seta senza spremere i noccioli, fate gelare.

Gelato di crema di maraschino.

Mettete in una casseruola tre ettogrammi di zucchero bianco in polvere, otto rossi di uovo, un cucchiaio da tavola d' acqua di fior d'arancio, ed altrettanta acqua di gelsomino. Mescolate ben bene il tutto con un cucchiaio di legno e versateci sopra poco a poco un litro e mezzo di buona crema. Fate quindi bollire a fuoco lento e cuocere come altrove è prescritto; e quando sia cotta la crema, passatela attraverso uno staccio di seta, lasciatela freddare per versare poi nella sorbettiera e farla gelare. Presa che abbia con-

sistenza aggiungete sei albumi d' uovo sbattuti ben bene che verserete con una mano sempre rimescolando entro la sorbettiera, onde la mescolanza si assimili. Prendete quindi cinque o sei bicchierini di maraschino di Zara, e versate questo liquido nella sorbettiera. Mescolerete tale composizione colla spatola, per circa dieci minuti, onde conseguire una completa assimilazione; poi coprite la sorbettiera col suo coperchio, e la cingerete di ghiaccio e nitro.

Congelazione dei sorbetti.

Quando si approntano le sorbettiere pei sorbetti pongasi un terzo meno di salnitro che pei gelati o pezzi in ghiaccio. Si avverta di staccare dalle pareti della sorbettiera molto più spesso la composizione che vi si rapprende perchè essendo più magra è suscettibile a formare più ghiacciuoli. Quando la sorbettiera è tutta cinta, come fu indicato, si gira rapidamente per cinque minuti; poi la si scopre e con la spatola, si staccano le parti che si sono congelate nell' interna circonferenza. Finita questa operazione, si gira la sorbettiera senza mettervi il suo coperchio, prendendola pegli orli colle dita della mano sinistra. Ogni tre o quattro minuti si staccano le parti aderenti alla circonferenza colla spatola che si tiene nella mano destra.

Quando il liquido assume abbastanza consistenza lo si rimescola facendo scorrere la spatola dall'orlo della sorbettiera fino al fondo

e girando contemporaneamente il vaso. Tostochè la composizione è completamente gelata, vi si versa l'alcool o il liquore indicato nelle seguenti ricette, poi si sovrappone il coperchio alla sorbettiera, colla medesima quantità di ghiaccio e di nitro della prima volta. I sorbetti debbono riuscire alquanto più liquidi dei gelati di cui femmo parola.

Sorbetti di Maraschino.

Ponete un litro di zucchero a diciassette gradi, in una sorbettiera con un cucchiaio di acqua di fior di gelsomino, e altrettanta di fior d' arancio; poi fate gelare. Tostochè la composizione sia giunta a conveniente consistenza, aggiungetevi quattro albumi di uovo sbattuti come neve fioccata, poi, per cinque o dieci minuti, agitate il tutto con una spatola di legno, e aggiungetevi sei bicchierini di buon maraschino di Zara. Rimescolate quindi il contenuto nella sorbettiera colla spatola di legno, affinchè i sorbetti rimangono sempre più bianchi.

Sorbetti di Malaga.

Ponete in un vaso di maiolica il sugo e le corteccie di due cedri, un grosso di cannella di Ceylan, e un litro di zucchero a diciotto gradi. In capo a tre o quattr' ore d' infusione passate per uno staccio di seta, e fate gelare. Aggiungete quindi quando la composizione sia ben assimilata, mezza bottiglia di Malaga, e mescolatela bene coll' ap-

parecchio, mediante la spatola; di più versatevi pure quattro albumi d' uovo, e agitate rapidamente per ben dieci minuti, onde impedire che il bianco d' uovo si congeli innanzi di avere tutto ridotto a guisa di neve testè fioccata. Poscia servite tosto i sorbetti.

Del modo di preparare le Gramolate.

Le sorbettiere si cingono o apprestano per le gramolate del pari che per gli altri gelati, ma vi si pone meno salnitro. Quando la sorbettiera è bene in pronto la si copre, e viene girata, prendendola per l' orlo con tre dita della mano sinistra e tre della destra. Tostochè il liquido incomincia a divenir consistente si staccano colla spatola le parti aderenti alla circonferenza interna, e si continua a girare tenendo nella mano destra la spatola e la sorbettiera colla sinistra. Quando il liquido è allo stato di neve squagliantesi, senza esser troppo consistente, quando incomincia a rappigliarsi, si chiude la sorbettiera col suo coperchio, si lascia scorrere la metà dell'acqua colata, e si attornia la sorbettiera di ghiaccio e di salnitro, per conservare le gramolate fino al momento che s' hanno a servire.

FINE.

INDICE

Al lettore . . . . . *pag.* 5

DISTINTA DEGLI ALIMENTI

che si possono rinvenire e mangiare di preferenza durante i dodici mesi dell'anno.

Gennaio . . . . . *pag.* 7
Febbraio . . . . . » ivi
Marzo . . . . . » 8
Aprile . . . . . » 9
Maggio. . . . . » ivi
Giugno . . . . . » 10
Luglio . . . . . » 11
Agosto . . . . . » ivi
Settembre . . . . . » 12
Ottobre. . . . . » 13
Novembre . . . . . » ivi
Dicembre . . . . . » 14
Sulle facoltà nutritive degli alimenti . . » 15

CONSERVAZIONE

e trinciature delle vivande.

Modo di conservare carni, legumi, frutta, uova, vini, ecc.

Carni e pesci . . . . . *pag.* 17
Salatura delle carni . . . . . » 19
Conservazione delle uova . . . . . » ivi
Della conservazione dei legumi . . . » 21

CONSERVAZIONE

dei legumi colla disseccazione e la salamoja.

Cavoli fiori . . . . . *pag.* 21
Carciofi . . . . . » 22
Fagiuoli verdi . . . . . » ivi
Cicoria . . . . . » 23
Acetosa . . . . . » 24
Pomi d'oro *(tomates)* . . . . . » ivi

CONSERVAZIONE DEI LEGUMI
mediante l'aceto.

Cornicini . . . . . *pag.* 25
Capperi e grani di nasturzio d'India . . » 26

CAFFÈ, THÈ, E CIOCCOLATA.

Caffè . . . . . *pag.* 26
Del thè . . . . . » 27
Cioccolata . . . . . » ivi
Dei vini . . . . . » 28
Della disposizione e della cottura delle carni » 29

DEL MODO DI TRINCIARE LE CARNI.

Manzo . . . . . *pag.* 30
Rognonato di vitello e di montone . . » ivi
Testa di vitello al naturale . . . . . » 31
Gigot . . . . . » ivi
Spalla di montone . . . . . » ivi
L'agnello ed il capretto . . . . . » ivi
Porcellino da latte . . . . . » 32
Lepre e coniglio . . . . . » ivi
Dindio . . . . . » 33
Oca ed anitra . . . . . » ivi
Il piccione . . . . . » ivi
Il cappone e pollanca . . . . . » ivi
Fagiano, beccaccia, pernici . . . . . » ivi
Pesci . . . . . » 34

MODO DI CUCINARE.

Minestre e brodi . . . . . *pag.* 34
Brodo di vitello . . . . . » 35
Brodi misti per salse, minestre ed antipasti » ivi
Brodo di pollo . . . . . » 36
id. pettorale . . . . . » ivi
id. alla minuta . . . . . » ivi
id. consumato . . . . . » 37
id. di volatili . . . . . » ivi
id. di coniglio . . . . . » ivi
id. di pernice . . . . . » 38
id. di gallo . . . . . » ivi
Zuppa di pane . . . . . » ivi
Minestra di riso alla Provenzale . . . » ivi

Riso col sugo di piselli verdi . . . . *pag.* 39
Minestra di riso al latte . . . . . » ivi
id. col sugo di legumi . . . . » ivi
Zuppa di verze . . . . . » 40
Minestra di primavera . . . . . » ivi
Risotto alla Milanese . . . . . » ivi
Zuppa con marroni . . . . . » 41
Minestra di lasagne . . . . . » ivi
id. col purè di pomi d'oro . . . » ivi
id. di ravioli . . . . . » 42
id. alla camerani . . . . . » ivi
Maccheroni alla napolitana . . . . . » 43
id. alla napolitana, altro modo . » ivi
id. preparati in altro modo . . » 44
Tagliatelli ossia paparelli . . . . . » ivi
Minestra di formaggio . . . . . » ivi

PURÉ PER ANTIPASTO E PIATTO DI MEZZO.

Puré di verze all'olio alla Provenzale . . *pag.* 45
id. di funghi . . . . . » ivi
id. alla Gastaldi . . . . . » 46
id. di selvaggina . . . . . » ivi
id. di carote . . . . . » 47
id. di polli . . . . . » ivi

DEI SUGHI SPREMUTI.

Sugo di manzo . . . . . *pag.* 48
id. di vitello . . . . . » 49
id. economico domestico . . . . » ivi
id. biondo di vitello alla veneziana . . » 50
id. di pollastri e di capponi . . . » 51
id. d'oca e di anitre . . . . . » ivi
id. di giambone . . . . . » 52
id. di gamberi . . . . . » ivi
Amalgami per colligare le vivande . . » 53

DELLE SALSE.

Salsa italiana . . . . . *pag.* 53
id. per vivande bianche . . . . . » 54
id. per selvaggina . . . . . » ivi
id. al bianco . . . . . » ivi
id. bianca senza burro. . . . . » 55

Salsa di capperi e di acciughe . . . *pag.* 55
id. volonté . . . . . » ivi
id. Robert . . . . . » 56
id. bianca . . . . . » ivi
id. di pomi d'oro . . . . . » ivi
id. Maynonnais bianca. . . . . » 57
id. al bianco . . . . . » ivi
id. all'intingolo per lepri e conigli . . » 58
id. del povero uomo . . . . . » ivi
id. di tartufi . . . . . » ivi
id. di burro di acciughe . . . . . » 59
id. d'ostriche . . . . . » ivi
id. d'olio . . . . . » ivi
id. di Linguadoca . . . . . » 60
id. fredda alla Tartara . . . . . » ivi
id. di Kari . . . . . » ivi
id. alla Serpentaria (*per l'arrosto*) . . » 61
id. alla Tartara (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. di pistacchi (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. di funghi (*per l'arrosto*) . . . » 62
id. alla peverata (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. di Morne . . . . . » ivi
id. di mostarda (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. piccante . . . . . » 63
id. piccante all'acqua . . . . . » ivi
id. di limone (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. bionda (*per pesci*) . . . . . » ivi
id. Remoulad (*per l'arrosto*) . . . » 64
id. alla Matelote (*per l'arrosto*) . . . » ivi
id. di carpione magra . . . . . » ivi
id. salmì magra . . . . . » 65
id. salmì alla minuta magra . . . » ivi
id. magra di erbe fine. . . . . » ivi
id. di limone magra . . . . . » 66
id. alla Maitre d'Hôtel . . . . . » ivi
id. alla Maitre d'Hôtel legata . . . » ivi

CONDIMENTI.

Spezie per Ragoust . . . . . *pag.* 66
id. fine per Entré . . . . . » 67
id. per Brodini e Salsiccie, ecc. . . » ivi

RIPIENI.

Ripieni per carni . . . . . *pag.* 67
Ripieno per polli . . . . . » 68
id. per la selvaggina . . . . . » ivi
id. di pesci . . . . . » ivi
id. comune . . . . . » 69

GUARNIZIONI DI PIATTI.

Guarnizioni pel lesso . . . . . *pag.* 69
id. di cipolle *Glacés*. . . . . » ivi
id. per *Entrés* . . . . . » 70
id. di selleri . . . . . » ivi
id. di fagiuoli . . . . . » 71
id. di funghi . . . . . » ivi
id. di pomi d'oro . . . . . » 72
id. di ramolacci o ravanelli . . » ivi
id. di carciofi . . . . . » 73
id. di pomi di terra (*patate*) fritti . » ivi
id. di fegati grassi . . . . . » 74

RAGO'.

Ragò di tartufi. . . . . *pag.* 74
id. di tartufi alla Provenzale . . . . » ivi
id. di funghi al bianco . . . . . » ivi
id. di cicoria. . . . . » 75
id. di piccole radici . . . . . » 76
id. di cicoria al bianco . . . . . » ivi
id. di spinaci alla crema ed al sugo. . » ivi
id. di fagiuoli . . . . . » ivi
id. alla Champenoise . . . . . » 77
id. di castagne alla Genovese . . . . » ivi
id. di piselli al lardo . . . . . » ivi
id. d'olive . . . . . » 78
id. colle punte di asparagi. . . . . » ivi
Crostata . . . . . » 79
Ripieno pei pasticci freddo e dindio glacè . » ivi

IL MANZO.

Manzo affumicato . . . . . *pag.* 80
id. salato . . . . . » ivi
id. a lesso . . . . . » 81
id. au Gratien (*entrè*). . . . . » ivi

Manzo alla Miroton . . . . . *pag.* 81
id. in stufato . . . . . » 82
id. preparato in modo economico . . » ivi
Ammorsellato di bue . . . . . » ivi
Croquet di Manzo . . . . . » 83

LINGUE DI MANZO E DI VITELLO.

Lingua arrostita . . . . . *pag.* 83
id. allo stufato (*entré*) . . . . . » 84
id. al Gratin . . . . . » ivi
id. alla Miroton (*piatto fermo*) . . » 85
id. allo stecco (*piatto fermo*) . . . » ivi
id. di manzo colla salsa di pollastro . » ivi
Preparazione della trippa di manzo . . » 86
Lingua di manzo al formaggio . . . » ivi
Trippa di manzo alla graticola . . . » ivi
id. in crepinette . . . » 87
id. alla Lionese. . . . » ivi
Trippa al bianco . . . . . » 88
id. in fricassè di pollo . . , . » ivi
id. di manzo con salsa piccante . . » ivi
Rognoni col vino . . . . . » ivi
id. di vitello impanati . . . . . » 89
id. alla Provenzale . . . . . » ivi
Orecchio di bue al sugo . . . . . » ivi
Palato di bue col formaggio lodigiano. . » 90
id. all' italiana . . . . . » ivi
id. all'economica . . . . . » ivi
id. alla Brettone . . . . . » 91

FRITTURE.

Preparazioni di cervello . . . . . *pag.* 91
Frittura di cervello. . . . . » ivi
Cervello con burro nero . . . . . » ivi
Dorso di bue allo spiedo. . . . . » ivi
id. di Pasticciere . . . . . » 92
id. in stufato . . . . . » ivi
Filetti di bue alla Restaurant . . . . » ivi
id. glacés . . . . . » 93
Filetti di manzo coi funghi . . . . . » ivi
id. di bue con vino di Madera . . . » 94
id. allo spiedo . . . . . » ivi

Filetti colla cicoria . . . . . *pag.* 94
id. ad uso di Capriolo . . . . . » 95
id. di manzo farci . . . . . » ivi
Modo di riscaldare il filetto di manzo arrostito » ivi
Bifteck . . . . . » ivi
id. coi pomi di terra . . . . . » 96
Terrina di manzo alla paesana . . . » ivi
Manzo alla moda . . . . . » ivi
Costole di bue alle brage . . . . . » 97
Costa colle verze . . . . . » ivi
id. di manzo alla buona donna . . . » ivi
id. alla provenzale . . . . . » 98
id. di manzo al sugo . . . . . » ivi
id. alla salsa piccante. . . . . » 99
Coscie in stufato con cipolle d' Olanda. . » ivi
Trancio di manzo . . . . . » ivi
Della grassa e del midollo di manzo . . » ivi

DEL VITELLO.

Testa di vitello . . . . . *pag.* 100
id. al naturale . . . . . » ivi
id. ripiena . . . . . » 101
id. in torta . . . . . » ivi
id. fritta . . . . . » ivi
id. in stufato . . . . . » 102
Orecchie di vitello all' italiana . . . » ivi
id. alla Federico . . . » ivi
id. ripiene . . . . . » ivi
Lingue di vitello . . . . . » 103
Cervello di vitello alla Matelote . . . » ivi
id. alla Poulette . . . » ivi
id. fritto . . . . . » ivi
id. con burro nero . . . » 104
id. fatto a Cru . . . . » ivi
Cuore di vitello alla graticola . . . » ivi
Fegato di vitello alla Borghese . . . » 105
id. sulla graticola . . . » ivi
Fegato in reticella . . . . . » ivi
id. al bianco di pollo . . . . . » 106
id. allo spiedo . . . . . » ivi
Fegato di vitello cotto all'italiana . . » ivi
id. in papillotte . . . . » 107

Cotelette (*Braciuole*) di vitello alla milanese *pag.* 107
Animelle di vitello. . . . . » ivi
id. fritte . . . . » ivi
Gelatina di carne all'italiana . . . » 108
Animelle di vitello in carta. . . . » 109
id. con erbe fine. . . » ivi
Santè di animelle di vitello . . . . » 110
Ragò d'animelle di vitello . . . . » ivi
Preparazione della pannicola di vitello . » 111
Pannicola di vitello alla Provenzale . . » ivi
id. in frittura . . . » ivi
id. alla Marinaia . . » 112
id. fricassè . . . . » ivi
Polmone di vitello alla Marinaia . . . » ivi
id. alla Poulette . . . » 113
Codini di vitello colle verze alla borghese. » ivi
id. in stufato . . . . » ivi
Piedi di vitello . . . . . » 114
id. alla Poulette . . . » ivi
id. marinati . . . . » ivi
id. fritti . . . . . » ivi
Amourettes en Matelote . . . . » ivi
Polpette . . . . . » 115
Rognone di vitello . . . . . » ivi
id. allo spiedo . . . » ivi
Carrè di vitello allo spiedo con erbe fine . » 116
Vitello alla carta . . . . . » ivi
Rotella di vitello alla Borghese . . . » 117
Fricandeau . . . . . » ivi
Rotella di vitello glacé. . . . . » 118
Petto di vitello glacé . . . . . » ivi
Punta di petto ripiena con erbe fine . . » ivi
Lombata di vitello al naturale . . . » 119
Carré di vitello glacé . . . . . » ivi
id. inlardellato . . . . » ivi
Cotelette di vitello alla Borghese . . » 120
id. alla Lionese . . . » ivi
id. alla Santé . . . » ivi
id. al naturale . . . » 121
id. alla glacé . . . » ivi
id. alla Papillottes . . » ivi

Cotelette di vitello alla graticola ed impanate *pag.* 122
id. ai tartufi . . . . » ivi
id. alla Provenzale . . » ivi
Fricassé di vitello . . . . . » 123
Filetti di vitello glacé . . . . . » ivi
id. con midolla . . . » ivi
Salmì di vitello coi tartufi . . . . . » 124
Galantina di vitello . . . . . » ivi
Tenerumi di vitello alla Poulette . . » 125
id. ai piselli . . . » 126
id. con punte d'asparagi . » ivi
id. al rosso. . . . . » ivi
id. impanati e fritti . . » ivi

IL MONTONE.

Lingue di montone glacés . . . . . *pag.* 127
id. arrostite . . . . . » ivi
Lingue di montone al gratin . . . » 128
id. alla graticola . , » ivi
id. col formaggio lodigiano, metodo del celebre Battista . . . » ivi
Lingue di montone alla Matelote . . » 129
id. coi tartufi . . . . . » ivi
Code in stufato . . . . . » ivi
id. allo spiedo . . . . . » 130
id. di montone fritte . . . . . » ivi
Piede di montone alla Poulette . . . » ivi
id. con erbe . . . » 131
id. al sugo di bue . . . . . » ivi
Piedi di montone al Gratin . . . . . » ivi
Cervello di montone . . . . . » 132
Rognone di montone col vino di Sciampagna » ivi
id. alla graticola . . » ivi
Gigot di montone arrostito . . . . . » 133
id. marinato arrostito . . . . . » ivi
id. alla Guascone . . . . . » ivi
id. in acqua . . . . . » 134
id. alla bragia . . . . . » ivi
Fettoline di gigot . . . . . » ivi
Spalla di montone arrostita . . . . . » 135
id. all'acqua . . . . . » ivi
Spalla in stufato . . . . . » ivi

Spalla alla casereccia . . . . . *pag.* 135
Carré alla provenzale . . . . . » 136
Dorso di montone in stufato . . . » ivi
Petto di montone in carbonata . . . » 137
id. colle piccole radici . . » ivi
Filetti di montone ad uso cervo . . . » ivi
id. in polpette . . . » 138
id. alla Villeroy . . . » ivi
id. alla Perigueux . . » ivi
Cotelette di montone alla graticola . . » ivi
id. con erbe fine . . » 139
id. alla Soubise . . » ivi
id. Santèes . . . » 140
id. colla cicoria . . » ivi
id. alla puré . . . » ivi
id. impanate . . . » 141
id. alla giardiniera . . » ivi
id. coi citriuoli . . » ivi

AGNELLO E CAPRETTO.

Orecchie d'agnello ripiene e fritte . . *pag.* 142
Piedi d'agnello gratines. . . . . » ivi
id. alla Poulette. . . . . » 143
Quarto d'agnello arrostito ed impanato . » ivi
id. arrostito senz'essere impanato » 144
Rostbif d'agnello arrostito . . . . . » ivi
Epigrammi d'agnello . . . . . » ivi
Altro modo di preparare un epigramma d'agnello » 145
Galantina d'agnello . . . . . » ivi
Fricassè d'agnello alla casereccia. . . » 146
Frastagli d'agnello alla casereccia . . » ivi

MAIALE.

Orecchie di maiale alla graticola. . . *pag.* 147
id. alla Veneziana . . » ivi
id. ripiene ed arrostite . » ivi
id. fritte . . . . . » 148
Piede di maiale con tartufi . . . . » ivi
Altro modo di preparare i piedi di maiale » 149
Schiena di maiale arrostita . . . . . » ivi
Filetti di maiale . . . . . » ivi
Fricassé di porco fresco. . . . . » ivi

Coteletta di maiale fresco . . . . . *pag.* 150
Testa di maiale secondo il metodo di Troye » ivi

GIAMBONE.

Modo di farlo cuocere . . . . . *pag.* 151
Giambone cotto nella pentola . . . » ivi
Salsiccia di maiale. . . . . » 152
id. di tartufi. . . . . » ivi
Formaggio di maiale . . . . . » ivi
id. d'Italia. . . . . » 153
Bodino di maiale e di cignale . . . » ivi
Picco salato . . . . . » 154

CINGHIALE.

Filetto di cinghiale . . . . . *pag.* 155
Quarto davanti di cinghiale. . . . . » ivi
id. di dietro di cinghiale . . . » 156
Cotelette fritte di cinghiale . . . . » ivi
Giambone di cinghiale . . . . . » ivi
Porcellino di latte . . . . . » ivi
id. allo spiedo . . . » 157
id. coi piselli . . . » ivi
Fricassé di porcellino di latte . . . » 158
Filetti di porcellino coi tartufi . . . » ivi

SELVAGGIUME.

CAPRIOLO.

Quarto di capriolo (*arrosto*) . . . . *pag.* 158
id. in stufato . . . » 159
Gigot di capriolo allo spiedo . . . » ivi
Intingolo di capriolo . . . . . » 160
Cotelette di capriolo . . . . . » ivi
Fettoline di capriolo . . . . . » 161
Filetti di capriolo alla minuta . . . » ivi

LEPRE.

Lepre allo spiedo (*arrosto*) . . . . *pag.* 161
id. marinata allo spiedo . . . . » 162
Intingolo di lepre . . . . . » ivi
id. all'Alemanna . . . » 163
Terrina di lepre . . . . . » ivi
Lepre in stufato . . . . . » 164

CONIGLIO GIOVANE.

Coniglio giovane allo spiedo . . . . *pag.* 164
id. colla reticella . . . . . » ivi
Filetti alla zingara . . . . . » 165

CONIGLIO.

Coniglio in fricassea . . . . . *pag.* 165
id. alla giardiniera . . . . . » ivi
id. alla marinaia . . . . . » 166
Conigli ripieni. . . . . » ivi
Pasticcio di coniglio alla buona donna . » 167
Marinata di coniglio . . . . . » ivi

FAGIANO.

Fagiano allo spiedo . . . . . *pag.* 167
Salmì di fagiano . . . . . » 168
Fagiano colle olive. . . . . » ivi

BECCACCIE.

Beccaccia allo spiedo . . . . . *pag.* 169
id. in salmì . . . . . » ivi
Beccaccini alle manselle. . . . . » ivi
Manicaretto di beccaccia . . . . . » ivi

PERNICIOTTI E PERNICI.

Pernici . . . . . *pag.* 170
Perniciotto allo spiedo . . . . . » ivi
Pernice ripiena ed arrostita . . . . . » 171
id. in salmi . . . . . » ivi
Salmì di filetti di pernice . . . . . » ivi
Ammorsellato di perniciotto . . . . . » 172
Perniciotto alla papillotes . . . . . » ivi
id. coi tartufi . . . . . » 173
Salato di pernici . . . . . » ivi
Certosa di pernici . . . . . » 174
Pernici all'economica . . . . . » ivi

ALLODOLE.

Allodole allo spiedo . . . . . *pag.* 175
Salmì d'allodole . . . . . » ivi

QUAGLIE.

Quaglie allo spiedo. . . . . *pag.* 176
id. con lauro . . . . . » ivi

Quaglie col riso . . . . . *pag.* 176
id. alla milanese . . . . . » ivi
Tordi. . . . . » 177

ARZAVOLE, ANITRE ED ANITRELLE.

Anitra allo spiedo . . . . . *pag.* 177
Anitre arrostite colle olive . . . . . » 178
Anitra in stufato . . . . . » ivi
id. alla Douillet . . . . . » 179
id. in salmì . . . . . » ivi
id. con puré . . . . . » ivi

PICCIONI.

Piccioni allo spiedo. . . . . *pag.* 179
id. alla tartara . . . . . » 180
id. ripieni . . . . . » ivi
id. coi tartufi. . . . . » ivi
id. alla Provenzale. . . . . » ivi
id. in salmì . . . . . » 181
id. alla papillot . . . . . » ivi

L'OCA.

Oca allo spiedo . . . . . *pag.* 182
id. coi marroni allo spiedo . . . . . » ivi
id. in stufato . . . . . » ivi
Coscie d'oca alla graticola alla Lionese . » 183
Coscia d'oca col puré . . . . . » ivi

DINDIO.

Dindio allo spiedo . . . . . *pag.* 184
id. coi tartufi . . . . . » ivi
id. in stufato . . . . . » 185
Frastagli di dindio in fricassea di pollo . » ivi
Galantina di dindio . . . . . » 186

CAPPONE E POLLANCA.

Cappone arrostito . . . . . *pag.* 186
Pollastra e cappone coi tartufi . . . . » ivi
id. alla Grimod . . . . . » 187
Cappone in ristretto . . . . . » ivi
id. col riso . . . . . » ivi

POLLASTRI.

Pollastro arrostito . . . . . *pag.* 188
Fricassea di pollastro . . . . . » ivi

Pollastro alla tartara . . . . . *pag.* 189
id. grasso col vino di Sciampagna . » ivi
Pollastri coi tartufi. . . . . » ivi
Pollastro al riso . . . . . » ivi

PESCI

CARPIONE.

Carpione da lesso . . . . . *pag.* 190
Filetti di carpione al limone. . . . » ivi
Carpione alla Veneziana . . . . . » ivi
id. in stufato. . . . . » 191
id. fritto. . . . . » ivi
Marinata di carpione o di altri pesci d'acqua dolce . . . . . » ivi
Carpione alla marinaia . . . . . » 192
id. alla graticola . . . . . » ivi

BARBI.

Matelote . . . . . *pag.* 193
Pesce persico a lesso . . . . . » 194
id. con erbe fine . . . . . » ivi
id. al vino . . . . . » ivi
id. fritto. . . . . » 195

LUCCIO.

Luccio in bianco . . . . . *pag.* 195
id. ripieno e cotto allo spiedo . . » ivi
id. al sugo. . . . . » 196

TINCA.

Tinche alla poulette . . . . . *pag.* 196
id. fritte . . . . . » 197
id. alla graticola con erbe fine . . » ivi

ANGUILLE

Anguilla alla tartara . . . . . *pag.* 197
id. allo spiedo . . . . . » ivi
id. Matelote . . . . . » 198
id. fritta. . . . . » ivi
id. alla graticola marinata . . . » ivi
id. allo stecco . . . . . » 199

TROTA.

Trota coi tartufi . . . . . *pag* 199
id. alla Veneziana . . . . . » ivi
id. alla Genovese . . . . . » 200
id. a lesso . . . . . » ivi
Lamprede . . . . . » ivi
Gamberi . . . . . » ivi
Rane. . . . . » ivi
Lumache . , ... » 201

PESCI DI MARE.

Aselle alla graticola . . . . . *pag.* 201
id. alla Veneziana . . . . . » ivi

SGOMBRO DI MERLUZZO.

Sgombro alla Provenzale . . . . . *pag.* 201
id. a lesso . . . . . » 202
id. all'olio . . . . . » ivi
Sgombri salati. . . . . » ivi
id. colla salsa di pomidoro. . . . » ivi
Merluzzo in bianco. . . . . » ivi
id. coi capperi ed acciughe . . » 203
id. alla Provenzale . . . . . » ivi
id. fritto . . . . . » ivi
Catillaud . . . . . » ivi

RAZZA.

Razza al burro nero . . . . . *pag.* 204
id. fritta . . . . . » ivi
id. colla salsa capperi . . . . . » ivi

STORIONE.

Storione alla Provenzale . . . . . *pag.* 204
id. alla Saint Menéhould . . . . » 205
Anguille di mare . . . . . » ivi

ARRINGHE FRESCHE.

Arringhe fresche colla salsa bianca . . *pag.* 206
id. colla mostarda . . . . » ivi
Arringhe salate . . . . . » ivi

ROMBO.

Rombo in insalata . . . . . *pag.* 207

BARBO DI MARE.

Barbo di mare all'Olandese . . . . . *pag.* 207
id. alla graticola con salsa d'olio » 208

SALAMONE.

Salamone al bleu . . . . . *pag.* 208
id. con salsa di capperi . . . » ivi
id. all'Olandese . . . . . » 209
id. alla Papillotte . . . . . » ivi
id. salato . . . . . » ivi

CHEPPIA.

Cheppia a lesso . . . . . *pag.* 209
id. alla graticola con acetosa . . » 210
id. alla marinaia . . . . . » ivi

RAGANO O DRAGONE MARINO.

Ragano a lesso . . . . . *pag.* 210
id. fritto . . . . . » ivi

SOGLIE E LIME.

Soglia fritta per arrosto e per entrè . . *pag.* 211
Filetti di soglia alla Provenzale . . . » ivi
id. in insalata . . . . » ivi

RONGETS.

Ai capperi . . . . . *pag.* 212
All'olio . . . . . » ivi

DATTERI.

Datteri al naturale. . . . . *pag.* 212
id. alla poulette . . . . . » 213

SARDELLE.

Acciughe . . . . . *pag.* 213
Intingolo d'acciughe . . . . . » 214
Ostriche . . . . . » ivi
id. in marinata . . . . . » ivi

GAMBERI MARINI.

Tonno . . . . . *pag.* 215

LEGUMI

CARCIOFI.

Carciofi alla salsa . . . . . *pag.* 215
id. al burro . . . . . » ivi
id. alla Parigole . . . . . » 216
id. fritti . . . . . » ivi
id. a frittelle . . . . . » ivi
Pasta per friggere legumi e frittelle . . » ivi
Carciofi all' italiana . . . . . » 217
id. in insalata. . . . . » ivi
id. al limone . . . . . » ivi
id. al burro . . . . . » 218
id. all'olio ed alla peverata . . . » ivi
Salsa all'olio ed aceto pei carciofi crudi e cotti.
Asparagi, ecc. . . . . » ivi
Asparagi . . . . . » ivi
id. al burro . . . . . » 219
id. al sugo . . . . . » ivi
id. a piccoli piselli . . . . . » ivi

PICCOLI PISELLI.

Piccoli piselli alla casalinga. . . . . *pag.* 220
Piselli all' inglese . . . . . » ivi
id. col lardo . . . . . » ivi

FAGIUOLI.

Fagiuoli verdi alla poulette. . . . . *pag.* 221
id. in insalata . . . . . » ivi
id. alla Provenzale . . . . » ivi
id. al grasso . . . . . » 222
id. col burro nero . . . . » ivi
Fagiuoli bianchi freschi . . . . . » ivi
id. rossi in stufato . . . . . » ivi

LENTI.

Lenti in insalata . . . . . *pag.* 223

FAVE.

Fave alla crema . . . . . *pag.* 223
id. col burro . . . . . » ivi

COCOMERI.

Cocomeri marinati ed al sugo . . . *pag.* 224
id. in insalata (*piatto di mezzo*). . » ivi
id. alla crema (*piatto di mezzo*). . » ivi
id. ripieni . . . . . » ivi
id. marinati . . . . . » 225
Insalata di cocomeri all'Inglese . . . » ivi

PETRONCIANO.

Petronciani alla graticola . . . . *pag.* 226
id. alla tortiera . . . . » ivi

CARDI E BIETOLE.

Bietole alla salsa bianca . . . . *pag.* 226
Cardi all'italiana (*piatto di mezzo*) . . » 227
id. alla Veneziana . . . . . » ivi

CARDONI.

Modo di preparare i cardoni. . . . *pag.* 227
Cardoni al grasso . . . . . » 228
id. di magro . . . . . » ivi

SELLERO.

Sellero all'intingolo e con salsa piccante . *pag.* 228

NAVONI.

Navoni glacés . . . . . *pag.* 228
id. alla salsa bianca . . . . » 229
Puré di navoni . . . . . » ivi
Navoni di magro . . . . . » 230

VERZE.

Ragò di verze . . . . . *pag.* 230
Verze al lardo . . . . . » ivi
id. ripiene . . . . . » ivi
id. alla Crema . . . . . » 231
Broccoli . . . . . » ivi
id. (*piatto di mezzo*) . . . . . » ivi
Cavolifiori . . . . . » 232
id. al burro . . . . . » ivi
id. al sugo . . . . . » ivi
id. al formaggio. . . . . » 233
id. fritti . . . . . » ivi

Cavolifiori in insalata . . . . . *pag.* 233
Cicoria . . . . . » ivi
Spinaci . . . . . » 234
Lattughe . . . . . » ivi
Carote . . . . . » ivi

FUNGHI.

Funghi alla casalinga . . . . . *pag.* 234
id. con erbe fine . . . . . » 235
Spugnole . . . . . » ivi
Scorzonera . . . . . » ivi
id. al bianco . . . . . » ivi
id. al sugo. . . . . » 236

POMI DI TERRA.

Pomi di terra cotti a vapore . . . . *pag.* 236
Focaccia di pomi di terra . . . . . » ivi
Pomi di terra fritti all'italiana . . . . » 237
id. alla paesana . . . . . » ivi
id. alla lionese . . . . . » ivi
id. fritti. . . . . » 238
Frittelle di pomi di terra . . . . . » ivi
Pomi di terra alla crema . . . . . » ivi
id. alla provenzale . . . . » 239
Pomi d'oro ripieni . . . . . » ivi

TARTUFI.

Tartufi al naturale. . . . . *pag.* 240
id. (*piatto di mezzo*) . . » ivi
Tartufi alla minuta . . . . . » ivi
Ragò di tartufi all' italiana . . . . . » ivi

UOVA.

Uova al guscio . . . . . *pag.* 241
id. al piatto. . . . . » ivi
id. alla buona donna . . . . . » ivi
id. agli asparagi. . . . . » ivi
id. fritte col prezzemolo . . . . . » ivi
id. alla Genovese . . . . . » 242
id. al giambone . . . . . » ivi
id. alla piemontese . . . . . » ivi
id. ai pistacchi . . . . . » ivi
id. alla provenzale . . . . . » 243

Frittata alla naturale . . . . . *pag.* 243
id. col formaggio . . . . . » ivi
id. colle acciughe . . . . . » ivi
id. alla crema . . . . . » 244
id. ai gamberi . . . . . » ivi
id. alla giardiniera . . . . . » 245
id. col giambone . . . . . » ivi
id. con rognoni di vitello . . . . » ivi
id. collo zucchero . . . . . » 246
id. col rhum . . . . . » ivi

PIATTI INZUCCHERATI.

Frittelle soufflé . . . . . *pag.* 246
id. soufflé per otto persone . . . » ivi
id. alla Conti . . . . . » 247
id. di fragole e lampone . . . » ivi
id. alla crema. . . . . » ivi
id. alla Fiamminga . . . . . » ivi
id. di pomi di terra . . . . . » 248
id. di pomi . . . . . » ivi
id. di fava . . . . . » ivi
id. d'arancio . . . . . » 249
id. d'albicocche e pesche . . . » ivi
Preparazione della pasta per le frittelle . » ivi
Balba . . . . . » ivi

BERLINGOZZI E FOCACCIE.

Focaccia di riso . . . . . *pag.* 250
id. alla Savoiarda. . . . . » ivi
Maddalena . . . . . » 251
Biscotto alla Savoiarda . . . . . » ivi
Focaccia alla crema . . . . . » ivi
Croquet di riso . . . . . » 252
Flan . . . . . » ivi
Focaccia di pomi di terra . . . . . » ivi
Cialde . . . . . » 253
id. all' Olandese. . . . . » ivi

SOUFFLES.

Souffles col cioccolato . . . . . *pag.* 253
id. di pomi di terra . . . . . » 254

MARRONI.

Crema di marroni . . . . . *pag.* 254

ABBROSTOLATI.

Pane abbrostolato colle uova . . . *pag.* 255

CREMA.

Sabaione . . . . . *pag.* 255
Crema colle uova . . . . . » ivi
id. coll'acqua . . . . . » 256
id. con vaniglia . . . . . » ivi
id. con cioccolata . . . . . » ivi
id. di thé . . . . . » 257
id. al riso . . . . . » ivi
id. al limone . . . . . » ivi
id. di lamponi . . . . . » ivi
id. fritta . . . . . » ivi
id. di fragole . . . . . » 258

POMI.

Pomi alla marzapane . . . . . *pag.* 258
Carolina di pomi . . . . . » 259
Marmellata di pomi al burro . . . . » ivi
Pomi con ribes . . . . . » ivi

COMPOSTI.

Composti di pomi . . . . . *pag.* 260
Prugne . . . . . » ivi
Composti di pesche. . . . . » ivi
id. di pere . . . . . » 261
id. di albicocche . . . . . » ivi

PASTICCIERIA.

Modo di preparare la pasta . . . . . *pag.* 261
Pasta sfogliata. . . . . » 262
Piccole paste alla regina . . . . . » ivi

PASTICCI.

Pasticcio all'inglese . . . . . *pag.* 263
id. caldo di Crostata . . . . . » ivi
id. caldo di pesci . . . . . » 264
Biscotti di Savoia . . . . . » ivi
id. ordinari . . . . . » ivi

Marzapane . . . . . *pag.* 265
Torta alla frangipane . . . . . » ivi
Merenghe . . . . . » ivi
Torta di frutta . . . . . » 266
Mandorlato . . . . . » ivi

TAVOLA BIANCA.

Siroppo di Ribes . . . . . *pag.* 266
id. d'armandole . . . . . » 267
id. di limone . . . . . » ivi

SORBETTI E BEVANDE DIACCIATE.

Sul congelamento . . . . . *pag.* 267
Composizione diacciate . . . . . » 269
Gelato di cedro . . . . . » 270
id. di ribes . . . . . » 271
id. di popone . . . . . » ivi
id. di puro moka . . . . . » 272
id. di dieci frutta . . . . . » ivi
id. di vaniglia . . . . . » 273
id. di zeffiro . . . . . » ivi
id. alla crema di vaniglia . . . » 274
id. di crema di pistacchio . . . » ivi
id. di crema di noccioli . . . . » 275
id. di crema di maraschino . . . » ivi
Congelazione dei sorbetti . . . . » 276
Sorbetti di Maraschino . . . . . » 277
id. di Malaga . . . . . » ivi
Del modo di preparare le Gremolate . . » 278

TROVANSI VENDIBILI

Bosco. Gabinetto Magico ossia l'arte del Prestigiatore. Sesta-edizione, adorna del ritratto e di tavole in rame . . . . . L. 2 50

Commediole per teatrini di ragazzi . . . » — 15

Elisabetta ovvero gli esiliati in Siberia . » — 50

Genoveffa Storia degli antichi tempi. Schmid » — 50

Guerrino detto il Meschino. Storia delle imprese e vittorie riportate contro i Turchi » — 75

Il Libro dei Sogni o l'Albergo della Fortuna. Milano, in-16 figurato . . . . . » — [illegible]

Il Segretario galante. Edizione elegante »

Indispensabile alla Madre di famiglia, legato in tela, volume oblungo . . . . . » ivi

Le dodici predizioni delle Sibille . . . »

Manuale del Liquorista. Ricettario . . » —

Milione di Frottole. Raccolta di Aneddoti ecc. »

Oracoletto delle dame, ossia Responsi-sibillini, nona edizione, Milano 1875 . . . » — 75

Promessi Sposi. Manzoni, 1 Vol. in-16 . . » 1 50

Prontuario del Capitalista, ossia l'interesse a colpo d'occhio per qualsiasi capitale . » 3 50

Prontuario dei Conti fatti, con altre indicazioni, utilissimo alle persone d'affari . » — 50

Raccolta di Canzonette amorose e popolari » — 50

Tesoro Nascosto o modo sicuro di vincere al Lotto . . . . . » 1 50

Nota Lavandaia con istruzioni casalinghe » — 30

stigiatore. Sesta-edizione, adorna del ritratto e di tavole in rame . . . . . L. 2 50

Commediole per teatrini di ragazzi . . . » — 15

Elisabetta ovvero gli esiliati in Siberia . » — 50

Genoveffa Storia degli antichi tempi. Schmid » — 50

Guerrino detto il Meschino. Storia delle imprese e vittorie riportate contro i Turchi » — 75

Il Libro dei Sogni o l'Albergo della Fortuna. Milano, in-16 figurato . . . . . » — [illegible]

Il Segretario galante. Edizione elegante »

Indispensabile alla Madre di famiglia, legato in tela, volume oblungo . . . . . » ivi

Le dodici predizioni delle Sibille . . . »

Manuale del Liquorista. Ricettario . . » —

Milione di Frottole. Raccolta di Aneddoti ecc. » 1

Oracoletto delle dame, ossia Responsi-sibillini, nona edizione, Milano 1875 . . . » — 75

Promessi Sposi. Manzoni, 1 Vol. in-16 . . » 1 50

Prontuario del Capitalista, ossia l'interesse a colpo d'occhio per qualsiasi capitale. » 3 50

Prontuario dei Conti fatti, con altre indicazioni, utilissimo alle persone d'affari . » — 50

Raccolta di Canzonette amorose e popolari » — 50

Tesoro Nascosto o modo sicuro di vincere al Lotto . . . . . » 1 50

Nota Lavandaia con istruzioni casalinghe » — 30

ENDIBILI

ia l'arte del Pre-
adorna del ri-

. . . . . L. 2 50
agazzi . . . » — 1
i in Siberia . » — 50
empi. Schmid » — 50
Storia delle im-
ntro i Turchi » — 75
ARGO DELLA FOR-
o. . . . . » —
ione elegante »
AVIGLIA, legato
. . . . . »
BILLE . . . »
cettario . . »
di Aneddoti ecc. »
a Responsi-sibil-
18-5 . . . » —
l. in-16 . . » 1 50
essia l'interesse
si capitale . » 3 50
con altre indi-
ne d'affari . » — 50
rse e popolari » — 50
sicuro di vincere
. . . . » 1 50
ni casalinghe » — 30

MISSING
PAGES
91-